Svijet
Jugoslavenska
ženska
revija

ŠTO ĆEMO DANAS KUHATI?

IZBOR
NAJBOLJIH
RECEPATA



Cijena 15 d

ŠTO ĆEMO DANAS KUHATI?

IZBOR NAJBOLJIH RECEPATA

Specijalno izdanje »Svijeta«, jugoslavenske ženske revije, Zagreb, Ljubice Gerovac 1. Izdavač: OOUR Izdavačka djelatnost NIŠP »Vjesnik« — Tisak: OOUR Novinsko revijalna štamparija i OOUR TMG NIŠP »Vjesnik«. Za izdavača: **Mira Gumhalter.** Pripremila: **Višnja Ogrizović.** Oslobođeno plaćanja osnovnog poreza na promet nadležnim republičkim rješenjem broj 1905/1 — 1974.

ZAGREB, 1974.



Juhe i umaci

BIJELA KREM-JUHA

PRIPREMITE: 1 cvjetaču, bijele dijelove od 1/2 kg poriluka, 10 dkg masti, 2 velika luka, 2 grančice majčine dušice, 1 list lovora, sol, papar, 10 dkg riže, 2 l kokošje juhe (koncentrat), 1 dcl vrhnja.

Skuhajte posebno cvjetaču, posebno poriluk. Vodu od poriluka bacite, a u vodi od cvjetače skuhajte koncentrat juhe. Luk ispržite na masti, ali pazite da odviše ne potamni, neka samo omekša. Tada zalijte juhom i dodajte cvjetaču odijeljenu na cvjetiće. Poriluk protisnite, ulijte u juhu pa dodajte mirodije i rižu. Neka kuha u poklopljenoj zdjeli jedan sat. Prije posluživanja ukuhajte vrhnje.

GULAŠ-JUHA

PRIPREMITE: 1 kg govedine, 4 velike glavice luka, 1 režanj češnjaka, 1 list lovora, 1 grančicu majčine dušice, peršinov korijen, sol i papar, 1/4 l ukuhane rajčice, 1 žličicu šećera (po ukusu), malo mažurana, 2 žlice ulja, 1 žlicu crvene paprike.

Skuhajte govedinu u komadu s peršinom, celerom i paprom u zrnu. Omekšano meso izvadite i narežite na veće kockice. Na ulju ispržite luk i češnjak, pa dodajte meso. Juhom razrijedite ukuhanu rajčicu i zalijte meso i luk. Dodajte mirodije i — po ukusu — šećera. Juha mora biti gusta, jer se u nju ne ukuhava tjestenina.

EKSPRES-JUHA OD JAJA

PRIPREMITE: 5 jaja, 4 žlice krupice (griza), pregršt raznih mirišljivih trava (peršin, celer, vlasac, majčinu dušicu i drugo), 1 žlicu kiselog vrhnja, sol, papar.

Skuhajte tvrdo dva jaja. Osolite i popaprite litru i pol vode, kad zakuha stavite mirišljive trave, uspite malo-pomalo krupicu i neprekidno miješajte nekoliko minuta (dok se skuha). Tri žutanjka dobro promiješajte s vrhnjem, pa polako ulijte u juhu. Izvadite trave. Tvrdo kuhana jaja naribajte i s njima pospite juhu prije posluživanja .

GUSTA JUHA OD POVRĆA S RIŽOM

PRIPREMITE: 35 dkg riže, 3 velike, zrele rajčice, 1 veliki patlidžan, 3-4 krumpira, 3 paprike, 3-4

mrkve, 2 tikvice, 1 veliku glavicu luka, 3 žlice ulja, 30 dkg oguljenog mladog graška, 30 dkg mahuna, 1 žlicu usitnjenog zelenog peršina, 1 žličicu usitnjenog zelenog celera, sol, papar, 20 dkg mladog, svježe oguljenog graha.

Na ulju ispržite sitno narezani luk. Sve ostalo povrće očistite i narežite na male kockice, tikvice na tanke kolutiće, a grašak i grah očistite. Sve to stavite na isprženi luk, pa malo ispirjajte. Osolite, popaprite. Zalijte s toliko vode da bude pokriveno, pa polako kuhajte. Dolijevajte ukoliko je potrebno. Kad povrće omekša dodajte rižu, pojačajte vatru i poslužite kad omekša.

GUSTA PROLJETNA JUHA

PRIPREMITE: 1/2 kg govedeg mesa za juhu, 1 teleću kost, 4 krumpira, 4 veće mlade mrkve, 1 korijen celera, 1/2 kg sitnog mladog graška, zeleni peršin i celer, 2 luka, 1 kelerabu, sol, papar, suhi kruh, ulje, ribani sir, 1 čašu bijelog kiselog vina, 10 dkg špageta.

U velikoj posudi ispržite na ulju meso pa ga izvadite. Stavite sjeckani luk da se proprži, prelijte ga vinom. Vratite meso, dodajte kost, te litru i pol vode, osolite, popaprite i stavite da kuha oko sat i pol. Tada dodajte očišćeno i na kocke narezano ostalo povrće. Nakon pola sata izvadite kost i meso, zakuhajte špagete da omekšaju. Meso narežite na veće kocke, vratite u juhu, nasjeckajte zeleni peršin i pospite njime juhu. Poslužite s naribanim sirom.

GUSTA ZIMSKA JUHA

PRIPREMITE: 1/4 kg graha, 1 lijepu glavicu kelja, 3 glavice luka, ulje, 3 režnja češnjaka, 20 dkg suhe slanine, sol, papar, stari kruh.

Namočite grah dan ranije. Ocijedite ga i spustite u osoljenu vodu da se kuha. Posebno očistite kelj i sitno ga narežite. Na ulju ispržite sitno narezani luk, dodajte kelj i propirjajte. Dodajte sitno narezani češnjak, a zatim i skoro sasvim skuhani grah. Juha mora biti gusta. Osolite i popaprite. Suhu slaninu narežite na kockice, ispržite na malo ulja. Dodajte suhi kruh narezan na kockice, propržite ga, pa to stavite u juhu i odmah poslužite.

HLADNA JUHA OD RAJČICA

PRIPREMITE: 1/2 kg posve zrelih rajčica, 1 glavicu luka, 1 režanj češnjaka, 1/2 l pileće juhe (kon-

centrat) sol, papar, manji krastavac, kockice kruha, po jednu zelenu i crvenu svježu papriku.

Istisnite rajčice da biste dobili 4 dcl soka. Luk i češnjak sasvim sitno narežite i zgnječite. Dodajte to rajčicama, zalijte juhom, osolite, popaprite, stavite u hladnjak. Prije posluživanja procijedite kroz gazu, ili gusto sito pa dodajte kockice prženog kruha, kockice svježeg krastavca, te paprike narezane na tanke rezance.

JUHA OD JEZERSKIH RIBA

PRIPREMITE: 40 dkg raznih vrsta jezerskih riba, zelenje za juhu, 50 dkg luka, 3 žlice ulja, 1 čašu bijelog vina, 2 lista lovora, nekoliko zrna papra, 1-2 žlice crvene paprike u prahu, sok od limuna, sol, papar, zeleni peršin.

Očistite i nasjeckajte luk i zelenje za juhu, ispržite sve na ulju. Dodajte 1 l vode, lovor, papar i sol. Kuhajte 5 minuta, razrežite očišćene ribe na komade, natopite sokom od limuna i kuhajte 10 minuta u juhi. Izvadite ih iz juhe i očistite od kostiju. Juhi dodajte crvenu papriku i kuhajte dalje da povrće sasvim omekša. Dodajte vino i ribe, pa još jednom prokuhajte. Prije posluživanja, pospite nasjeckanim zelenim peršinom.

JUHA OD KISELOG KUPUSA

PRIPREMITE: 1/2 kg rezanog kiselog kupusa, 1/2 kg krumpira, 30 dkg suhog mesa (bez kosti), 1/4 kg lošijih komada svinjetine (rep, nožice i sl.), 35 dkg bijelog graha, 10 dkg masti, 1 žlicu brašna, 1 glavicu luka, 3 režnja češnjaka, 2 lista lovora, sol, papar, 5 žlica kiselog vrhnja.

Grah namočite najmanje 12 sati prije kuhanja, pa ga onda pristavite. Zasebno kuhajte kiselo zelje, zasebno krumpir, a zasebno meso. Svako posebno osolite i začinite. Kad je meso kuhano, odvojite ga od kostiju, narežite na manje komade. Kuhani grah protisnite, a krumpir narežite na kockice. Tada na masti i narezanom zarumenjenom luku načinite zapršku kojoj dodajte sjeckani češnjak, pa zalijte juhom u kojoj se kuhalo meso. Umiješajte protisnuti grah i krumpir. Dodajte lovorov list i stavite da još neko vrijeme kuha. Prije posluživanja dodajte kiselo vrhnje.

JUHA OD LEĆE

PRIPREMITE: 1/4 l kuhane leće, tri krumpira srednje veličine, grančicu celera, luk, sol, papar, 5 dkg suhe slanine, 3 žlice kiselog vrhnja.

U posudu stavite kuhanu leću, oguljene i na kockice sitno narezane krumpire, celer i cijeli očišćeni luk. Prelijte vodom, dodajte tri zrna papra. Kuhajte tridesetak minuta na umjerenoj vatri, zatim sve protisnite (propasirajte). Kušajte je li dovoljno slano i papreno, pa dodajte, ako je potrebno još soli i mljevenog papra. Suhu slaninu narežite na posve tanke listiće, prepržite ih i stavite u juhu neposredno prije posluživanja.

JUHA OD RAJČICA S DAGNJAMA

PRIPREMITE: 40 dkg rajčica (svježih ili iz konzerve, ali cijele, oguljene), 17 dkg gusto ukuhane rajčice, 2 žlice ulja (po želji maslinovog), 1 glavicu luka, 2 režnja češnjaka, 3/4 l juhe (koncentrata), sol, papar, zelenog peršina, ružmarina, mažurana, naribanu koricu od 1/2 limuna, 1 konzervu (oko 22 dkg) dagnji.

Na ulju ispržite luk, pa dodajte sve ostale sastojke osim dagnji, koje dodajte kad se juha zgusne, prije posluživanja.

JUHA OD SVJEŽEG GRAHA

PRIPREMITE: 35 dkg graha, 4 krumpira srednje veličine, 4 svježe rajčice (ili 2 žličice ukuhane rajčice), 18 dkg tjestenine za juhu, 2 režnja češnjaka, 2 žlice (maslinova) ulja, 10 dkg ribanog sira.

Prethodno namočen grah ocijedite i stavite kuhati u litru kipuće osoljene vode skupa s oguljenim i na kriške narezanim krumpirom. Dodajte rajčice i kuhajte oko 15 minuta. Zatim dodajte usitnjeni češnjak i ulje, pa tjesteninu za juhu. Neka kuha sve dok tjestenina omekša, a prije posluživanja pospite ribanim sirom.

JUHA S JAJIMA

PRIPREMITE: 1 žličicu masti, 1 žlicu brašna, malo mljevene crvene paprike, 1 žlicu začina za jelo, 4 jaja, 1 dcl vrhnja, 1 list lovora, malo octa.

Na masti popržite brašno (zapržak), pospite crvenom paprikom, pa razrijedite jednom i pol litrom vode. Posolite, dodajte listić lovora, a po želji i malo octa. Stavite da provre, smanjite vatru da vrije posve lagano, pa umutite jedno po jedno jaje. Neka kuha 10 minuta, tada dodajte začine,

ostavite da još jednom provre pa neposredno prije posluživanja umiješajte i vrhnje.

JUHA SA ŠUNKOM

PRIPREMITE: 1 litru vode u kojoj se kuhala šunka, nekoliko komadića šunke, 2 dkg masti, 2 dkg brašna, 1 žličicu mljevene crvene paprike, zeleni peršin, sok od jednog limuna ili žličicu vinskog octa, 1 dcl vrhnja; za žličnjake: 1 jaje, brašno, mast.

Od brašna i masti načinite svijetli zapržak, dodajte crvenu papriku i zalijte vodom u kojoj se kuhala šunka, osolite i popaprite po ukusu. Stavite neka lagano kuha. U jaje pomalo dodavajte brašno uz stalno miješanje, sve dok dobijete dosta čvrsto tijesto. U tavici zagrijte mast i pržite žličnjake. Neposredno prije služenja dodajte ih juhi, skupa s narezanom šunkom.

KISELA JUHA

PRIPREMITE: 1,5 kg lošijih komada svinjetine (tj. kožice, nožice, glavu, rep i sl.), 1 kg krumpira, zelen za juhu (mrkvu, celer, peršin), 5 dkg masti, 1 glavicu luka, 3 režnja češnjaka, 2 žlice brašna, sol papar, vinski ocat.

Meso narežite na manje komade, nožice rasijecite po duljini, rep također na manje komade, pa stavite kuhati s povrćem koje ste prethodno oprali i narezali na manje komade. Osolite, popaprite. Kad je meso posve mekano, dodajte na kockice narezani krumpir. Kad i on omekša, načinite na masti i narezanom zarumenjenom luku zapršku, dodajte usitnjeni češnjak, zalijte juhom, pa ulijte u preostalu juhu. Provjerite je li dovoljno slano i papreno, pa po ukusu zakiselite octom.

KREM-JUHA OD BUČE

PRIPREMITE: 15 dkg buče, 1 luk, 1 žlicu brašna, 5 dkg maslaca, 2 žutanjka, 4 žlice mlijeka, 4 žlice vrhnja, sol, papar, zeleni peršin, 1 litru, kokošje juhe (koncentrat).

Očistite i naribajte buču, narežite luk i skuhajte u 1/2 l juhe. Zatim protisnite (propasirajte). Na maslacu ispržite brašno pa prije nego što odviše požuti, pomalo dolijevajte toplo mlijeko. Kad zakuha i zgusne se, dodajte još i vrhnje, pa pustite da još jednom provre. Uklonite s vatre i u mlako

umiješajte žutanjak. To dodajte protisnutoj buči, osolite, popaprite i po površini pospite sjeckanim zelenim peršinom.

KREM-JUHA OD CVJETAČE

PRIPREMITE: 1 cvjetaču prosječne veličine, 2 dkg maslaca, 3 dkg brašna, 2 žutanjka, nekoliko žlica vrhnja, sol, papar, pržene kockice kruha.

Očišćenu cvjetaču podijelite na cvjetiće. Kuhajte je u dvije litre osoljene vode kratko da se ne raskuha. Odvojite nekoliko lijepih cvjetića, ostale ocijedite i protisnite. Na maslacu načinite svijetlu zapršku i zalijte dijelom vode u kojoj se kuhala cvjetača (otprilike pola litre). Neka vrije s protisnutom cvjetačom petnaestak minuta. Vrhnje pomiješajte sa žutanjcima pa ulijte u juhu, dosolite ako je potrebno i smjesta poslužite s prženim kockicama kruha i cvjetićima cvjetače.

KREM-JUHA OD LUKA

PRIPREMITE: 1/2 kg luka, ulje, sol, 1 žličicu škrobnog brašna, 1 litru mlijeka, 10 dkg ribanog sira, papar.

Luk očistite i naribajte pa ispržite na ulju. Kad počne žutjeti, zalijte ga čašom vode, osolite i kuhajte 20 minuta na slaboj vatri. Posebno stavite kuhati mlijeko i dodajte škrobno brašno rastopljeno u malo vode. Luk protisnite, dodajte u mlijeko, a isto tako i ribani sir. Neka kuha još 20 minuta. Provjerite je li dovoljno slano. Popaprite.

PROLJETNA JUHA OD POVRĆA

PRIPREMITE: 1 mladi (veći) luk, 1 svežanj mlade mrkvice, 1 žlicu masti, 1/2 kg krumpira, peršina (korijen i lišće), sol, papar, lovorov list, majčinu dušicu.

Narežite cijeli mladi luk (i zeleni i bijeli dio), pa ga ispržite na masti. Dodajte očišćene mrkvice i korijen od peršina. Kad je sve isprženo, zalijte litrom vode, dodajte očišćen i na kocke narezan krumpir, sol, papar, lovorov list i majčinu dušicu. Kad je juha gotova, izvadite lovorov list i majčinu dušicu a dodajte nasjeckano peršinovo lišće.

RIBLJA »ČORBA«

PRIPREMITE: 2 kg riječne ribe, 0,5 kg luka, 2 dcl ulja, 3 žlice gusto ukuhane rajčice, dvije ljute paprike, mljevenu crvenu papriku (alevu), sol, papar, ocat.

Očistite i što sitnije isjeckajte luk, stavite ga u lonac od oko 5 litara i pirjajte na ulju, stalno zalijevajući s po malo vode. Nastojte da luk bude što mekši, da se posve skaši. Za to vrijeme očistite ribu, izvadite joj utrobu i izrežite je na krupnije komade. Nastojte da uvijek nabavite bar tri vrste ribe, jer je tada čorba mnogo ukusnija. Jedna od najboljih mješavina je šaran, som i štuka. U ispirjani luk ulijte tri litre hladne vode i odmah stavite ribu. Također odmah dodajte i rajčicu, jer kiselina sprečava da se riba raskuha. Kad počne vreti, posolite prema ukusu, dodajte punu žlicu mljevene paprike i papra po volji. Stavite i ljute paprike, ali pazite da se ne raskuhaju. Tko voli ljutu čorbu sam će ih razrezati. Čorba je gotova kad riba ispliva na površinu, otprilike nakon pola sata kuhanja. Zakiselite prema ukusu.

ZELENA JUHA

PRIPREMITE: 1 omot duboko smrznutog špinata, 1/2 kg krumpira, malo maslaca, 2 žlice vrhnja, sol, papar, pužiće za juhu, kosani zeleni peršin, 1/2 l juhe (koncentrata).

U slanoj vodi skuhajte krumpir i protisnite ga. Skuhajte špinat, ocijedite ga i pomiješajte s krumpirom. Umiješajte maslac i vrhnje, pa razrijedite juhom. Osolite, popaprite, dodajte špinat s krumpirom i zakuhajte tjestetinu. Poslužite posuto kosanim zelenim peršinom

ZIMSKA JUHA

PRIPREMITE: 20 dkg bijelog kupusa, 2 poriluka, 1 veliku glavicu luka, 15 dkg mrkve, korijen celera, 1/2 kg krumpira, zeleni peršin, 6 jaja, sol, papar, pržene kockice kruha.

Povrće očistite i narežite na posve sitne kockice. Kuhajte u 2 litre malo osoljene vode. Kad je povrće potpuno kuhano, protisnite ga i stavite da zakuha. Cijelo vrijeme ga tucite žicom za snijeg. Jaja razbijte u zdjelicu, vilicom ih dobro promiješajte i pomalo dolijevajte u juhu. I dalje čvrsto tucite žicom, kako jaja ne bi stvrdnula, nego samo zgusnula juhu. Popaprite, provjerite je li dovoljno slano i poslužite s prženim kruhom.

ZIMSKA JUHA S MESOM

PRIPREMITE: 1/4 kg sušenih rebaraca, 1/4 kg ovčetine, 1/4 kg govedine, 15 dkg suhog graška, 1 manju glavicu kupusa, 1/4 kg poriluka, 1/4 kg mrkve, 2 žličice ukuhane rajčice, celer, 15 dkg riže, sol papar.

Meso operite i pristavite kuhati u hladnu vodu. Grašak namočite. Skidajte pjenu s juhe. Nakon jednog sata dodajte grašak te ostalo očišćeno i oprano povrće. Kuhajte dok svi sastojci omekšaju. Posebno skuhajte rižu, pa je pomiješajte s ukuhanom rajčicom. Juhu procijedite. Povrće i meso narežite na veće komade, dodajte riži i zalijte juhom.

*

NEOBIČAN UMAK OD RAJČICA

PRIPREMITE: 5 dkg maslaca, 10 dkg češnjaka, 1/2 kg rajčica, 2 dcl bijelog vina, 2 dcl juhe, zeleni peršin, celerov list, lovorov list, 4 dkg brašna, sol, papar.

Na maslacu prepržite nasjeckan češnjak, pospite ga brašnom. Kad brašno postane smeđe, zalijte vinom i juhom, pa dodajte skuhane i protisnute rajčice. Dodajte i mirišljive trave, osolite, popaprite i kuhajte još 15 minuta.

UMAK OD JABUKA

PRIPREMITE 4-5 kiselih jabuka, 4 dcl kiselog vina, 5 dkg maslaca, 1 žlica brašna, malo šećera, sol.

Jabuke očistite i skuhajte u vinu pa protisnite. Na maslacu načinite zapržak, zalijte ga vinom u kojem su se kuhale jabuke, pa dodajte i njih. Osolite prema ukusu, a po potrebi dodajte malo šećera.

UMAK OD KAPARA

PRIPREMITE: zelenje za juhu, 6 dkg maslaca, 2 žlice brašna, 1/2 l juhe, 2 žlice narezanih kapara, 1/2 čaše bijelog vina, malo limunova soka, sol, papar.

Skuhano zelenje za juhu protisnite, pa stavite na zapržak od maslaca i brašna. Dodajte juhu i kuhajte pola sata da se umak zgusne, tada dodajte kapare, vino i limunov sok. Osolite i popaprite po ukusu.

UMAK OD KISELIH KRASTAVACA

PRIPREMITE: 2-3 kisela krastavca srednje veličine, 6 dkg masti, 2 žlice brašna, 1 malu glavicu luka, sol, papar, naribanu limunovu koricu, malo juhe, malo bijelog vina.

Načinite tamni zapržak, kojem ste dodali očišćeni i narezani luk. Zalijte juhom i vinom, pa ostavite da kuha. Osolite i popaprite. U međuvremenu ogulite krastavce, izrežite mekši srednji dio sa sjemenkama, a od tvrđeg dijela narežite sitne kockice. Sredinu i sjemenke dodajte umaku, a isto tako i limunovu koricu. Umak protisnite, pa mu tada dodajte kookice kiselih krastavaca.

UMAK OD LUKA I SUHE SLANINE

PRIPREMITE: 12 malih glavica luka, 3 dkg masti, 15 dkg suhe slanine, malo juhe, 2 žličice ukuhane rajčice, sol, papar.

Očišćene glavice luka prelijte kipućom vodom, nakon dvije minute ih ocijedite i ispržite na masti. Suhu slaninu narežite na posve tanke rezance i dodajte luk, a zatim stavite rajčicu te osolite i popaprite. Zalijte juhom i ostavite da provrije.

UMAK OD RAJČICA SA ŠUNKOM I ŠAMPINJONIMA

PRIPREMITE: 4 žlice ulja, 2 manje glavice luka, 1 režanj češnjaka, 10 dkg šampinjona, 10 dkg kuhane šunke, 3 žličice ukuhane rajčice, list lo-

vora, grančicu majčine dušice, sol, papar, 1 dcl kiselog bijelog vina.

Očistite, narežite luk i češnjak, pa ispržite na ulju. Dodajte oprane i narezane šampinjone i samljevenu šunku, te začine i vino. Ostavite da se pirja 15-20 minuta.

UMAK OD ŠAMPINJONA

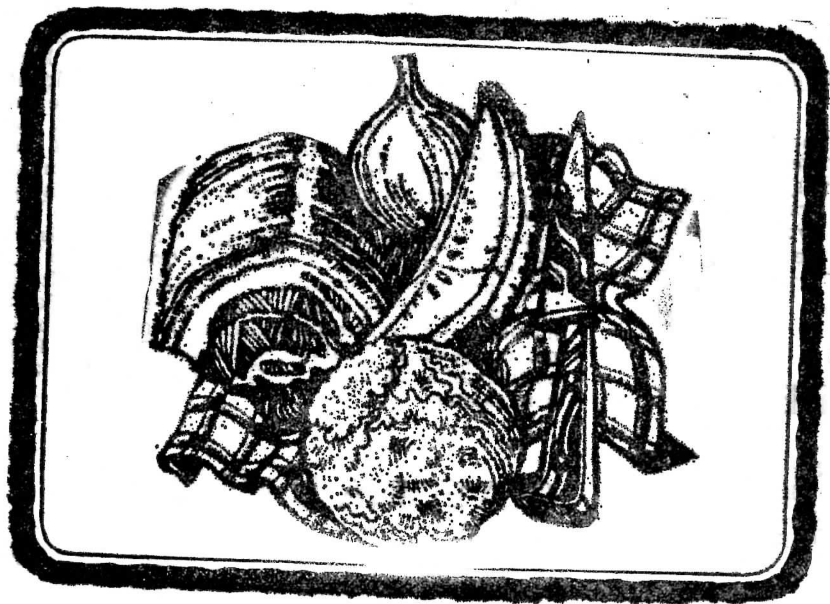
PRIPREMITE: 8-10 većih šampinjona, 1 litru juhe (koncentrata), 2 žlice maslaca, 2 žlice brašna, sol, papar, 1 žumanjac, sok od limuna.

Očišćene šampinjone skuhajte u juhi da budu posve mekani, zatim ih izvadite i sitno isjeckajte. Na maslacu ispržite brašno, pa prije nego što potamni, zalijte s malo juhe u kojoj su se kuhali šampinjoni. Umak ne smije biti suviše rijedak. Kad se umak malo prokuha, ostavite ga da se ohladi, dodajte sirovi žumanjac, limunov sok, osolite, popaprite pa umiješajte gljive. Poslužite toplo ili hladno.

UMAK OD TUNJEVINE

PRIPREMITE: 1 konzervu tunjevine u ulju, glavicu luka, 1 režanj češnjaka, 2 žličice ukuhane rajčice, sol, papar, ružmarin, majčinu dušicu, malo bijelog vina.

S tunjevine ocijedite ulje, stavite ga na tavicu i na njemu ispržite očišćeni i nasjeckani luk i češnjak, ali pazite da odviše ne potamni. Zatim dodajte rajčicu, mirišljive trave, osolite i popaprite, zalijte s malo vode i pirjajte 20 minuta. Tunjevinu vilicom zgnječite u glatku masu, dodajte umaku i prelijte s malo vina.



Jela od mesa

GOVEDINA S RAJČICAMA

PRIPREMITE: 20 dkg suhe slanine, 2 žlice ulja, 1 kg govedine (ramsteka), 4 glavice luka, sol, papar, 1 žlicu brašna, 1/2 dcl crnog vina, 1,5 dcl vode, 5 velikih rajčica, 5 dkg maslina.

Na ulju ispržite na kocke narezanu suhu slaninu, dodajte na kocke narezanu govedinu, popržite je sa svih strana, zatim dodajte nasjeckani luk, a kad postane smeđ, pospite sve brašnom. Kad i brašno potamni, zalijte vinom i vodom, dodajte začine i pustite da se kuha. Kad je skoro sasvim mekano, dodajte narezane rajčice i masline. Neka kuha još pola sata.

GOVEDINA U HLADETINI

PRIPREMITE: 2 kg čistog goveđeg mesa, 2 žlice masti, 1/2 l kiselkastog bijelog vina, 4 glavice luka, 4 mrkve, zeleni peršin, 1 litru juhe, sol, papar, 5 jaja, 4 mala krastavca, list zelene salate, lovor.

Ova govedina će kuhanjem sama ispustiti sok dovoljno gust za hladetinu. Stavite je u zemljanu ili vatrostalnu posudu (ne metalnu), dolijte vino, osolite i popaprite. Zatim dodajte očišćene i grubo narezane mrkve, luk, zdrobljeni suhi list lovora i ako želite, još neke druge mirišljive trave. Ostavite tako da stoji 4 do 6 sati, povremeno okrećite. Zatim meso ocijedite i obrišite, pa ga naglo pržite sa svih strana. Čim porumeni i dobije tvrdu koru, odlijte mast, a dolijte vino sa svim sastojcima. Neka provri na jakoj vatri, a zatim nastavite kuhati na umjerenoj. Meso povremeno okrećite. Kad sva tekućina ispari, zalijte juhom i kuhajte na slaboj vatri 3-4 sata, i dalje oprezno okrećući meso. Jaja skuhajte tvrdo. Kad meso omekša izvadite ga i ostavite da se ohladi. Juhu u kojoj se kuhalo procijedite i kušajte je li dovoljno slana i mirisava. Rashladite hladetinu do polovice. Tada svako jaje razrezano napola namočite u hladetinu i stavite ga na pladanj da se stisne. Meso narežite, poslažite na pladanj i prelijte hladetinom. Ostavite na hladnome mjestu ili u hladnjaku oko pola dana. Prije posluživanja ukrasite jajima, krastavcima i zelenom salatom.

GOVEDINA U MRKVI

PRIPREMITE: 1,5 kg masne govedine, 1/2 l bijelog, kiselkastog vina, 1 veliku glavicu luka, 1 režanj češnjaka, sol, papar, ulje, 2 glavice luka, 3 velike mrkve, malo konjaka, lovorov list, 1/2 kg

malih mrkvi, 3 žlice ukuhane rajčice, limunov sok, zeleni peršin.

Najmanje šest sati neka govedina leži u marinadi: vinu dodajte sitno narezani luk, jednu mrkvu i češnjak. Osolite i popaprite. Nakon tog vremena govedinu izvadite, ocijedite. Na ulju ispržite sitno narezani luk i dvije sitno narezane mrkve. U to dodajte govedinu i dobro je ispržite sa svih strana. Prelijte konjakom i zapalite. Marinadom koju u međuvremenu protisnete prelijte govedinu, dodate lovor, ako je potrebno dosolite. Pirjajte na laganoj vatri dva i pol sata. Ako je potrebno dolijevajte vodom. Onda dodajte male narezane na kockice i ukuhane rajčice. Neka kuha još pola sata. Prije posluživanja dodajte sjeckani zeleni peršin.

HLADETINA

PRIPREMITE: 1/2 kg govedine za juhu, 1/2 kg govedskih kostiju s hrskavicom, 30 dkg teletine, 4 velike glavice luka, 4 velike mrkve, 4 korijena peršina, 1 korijen celera, lišće od peršina i celera, lovor, desetak zrna papra, sol, a ako je potrebno i 2 bjelanjka.

Računajte najmanje 4 sata za kuhanje, osim ako ne kuhate u Papinovom loncu. Vrlo je važno da juha dovoljno dugo kuha, jer se inače hladetina neće dobro stvrdnuti. U veliki lonac stavite 2 l vode te sve oprane i očišćene sastojke. Kad zakuha, ostavite da lagano vri. Nakon četiri sata najprije procijedite juhu običnim žičanim cjedilom. Zatim u to cjedilo stavite čistu krpu savijenu napola, pa još jednom procijedite kako biste dobili što prozirniju juhu. Treba da dobijete jednu litru tekućine. Ako je slučajno ima više, stavite je ponovno na vatru da suvišak ishlapi.

Ako je i nakon toga juha malo mutna, možete je posve razbistriti snijegom od bjelanjca: istucite snijeg od 2 bjelanjka i stavite ga u mlaku juhu. Vratite na vatru da provri. U međuvremenu dalje tucite žicom za snijeg sve dok bjelanjak postane smeđ a tekućina potpuno bistra. Tada je morate još jednom procijediti, a ako je potrebno, i dva puta.

Kušajte juhu. Ona mora biti mnogo jača nego kad je služite toplu, kako bi bila dovoljno mirisava kad se stvrdne. Po želji možete dodati i čašicu vina. Takva hladetina je gotova za upotrebu.

HLADNA, PIKANTNA TELETINA

PRIPREMITE: 1 kg teleće pečenke, 30 dkg tunjevine u ulju (konzerva), 11 usoljenih uvijenih sardina

(fileti), 1/3 litre bijelog dalmatinskog vina, 2 limuna, 3 glavice luka, nekoliko klinčaca, 2 grane celera, 2 mrkve, 4 ukiseljena krastavčića, 2 žlice kapara, majčinu dušicu, lovorov list, zeleni peršin, 2 režnja češnjaka, sol, papar, majonezu od 2 žutanjka, 3 dkg maslaca.

Tri fileta narežite na rezance pa njima nadjenite meso kao što ga inače nadjevate (»špikate«) suhom slaninom. Očistite povrće i sitno narežite, pa polako pecite na mješavini maslaca i ulja. Izvadite povrće, pa na ulju popržite meso sa svih strana. Zatim vratite povrće, dodajte polovicu tunjevine i dva narezana fileta. Popaprite (ali nikako nemojte soliti jer su fileti vrlo slani), dodajte mirišljive trave i začine, limunov sok i bijelo vino. Pokrijte i pustite da polako pirja dva sata na slaboj vatri. Kad je meso gotovo, izvadite ga iz umaka, ocijedite, ostavite da se dobro ohladi. Zatim ga zamotajte u aluminijsku foliju i stavite u hladnjak. Umak držite na vatri da se dobro zgusne, zatim protisnite (propasirajte), te dodajte ostatak zdrobljene tunjevine. Drugog dana dodajte u umak majonezu, sitno narezane kisele krastavce i kapare. Meso narežite na tanke odreske, poslažite ih i premažite umakom. Ukrasite preostalim filetima i kiselim krastavcima.

HLADNO PEČENJE S PIKANTNIM UMAKOM

PRIPREMITE: hladno pečenje, 3 tvrdo kuhana žutanjka, 3 žlice ulja, 3 slane srdelice, 1 žlicu isjeckanog peršina, 1 glavica luka, malo vinskog octa, 2 žlice senfa, malo šećera, soli, papra, 1 sirovi žumanjak.

Hladno meso narežite i prelijte umakom, a umak možete i posebno poslužiti u zdjelici. Najprije protisnite (propasirajte) tvrdo kuhane žumanjke i dugo ih miješajte s uljem da dobijete posve glatku smjesu. Oprane i vrlo sitno nasjeckane srdelice dodajte žumanjku, zatim sitno nasjeckani luk, peršin, vinski ocat, senf, pola šalice hladne vode i sirovi žumanjak. To sve još neko vrijeme čvrsto miješajte, pa dodajte malo šećera, osolite i popaprite prema ukusu.

JANJEĆI BUT S METVICOM

PRIPREMITE: 1 janjeći but težak otprilike 2 kg, 1,5 kg krumpira, 5 velikih glavica luka, sol, papar, ulje, 10 odrezaka suhe slanine s mesom, malo octa, metvicu.

Ispržite luk narezan na četvrtine. Oprani **but** dobro namažite uljem i poškropite **octom. U posudu** stavite but i oko njega poslažite narezani luk. Pecite na polaganoj vatri. Kad se meso napola ispeče obložite ga suhom slaninom i dalje pecite. Poslužite s barenim krumpirom i metvicom.

JANJEĆI HRBAT

PRIPREMITE: 1 janjeći hrbat od dva i pol kilograma, 1 teleći bubreg, 6 dkg maslaca, sol, papar; prilog: 4 male glavice salate, 1/2 kg mlade mrkvice, 1/2 kg šparoga, 1/4 kg graška, 8 rajčica, 15 dkg maslaca, 1 malu glavicu mladog kelja, sol, papar, zeleni peršin, mladi krumpir.

Zamolite mesara da u janjeći hrbat smjesti narezani teleći bubreg, zatim ga kod kuće osolite, popaprite i pecite na maslacu na umjerenoj vatri otprilike sat i četvrt. U međuvremenu skuhajte mrkvicu, šparoge, kelj i grašak. Kad se povrće skuha, svako zasebno polijte rastopljenim maslacem, osolite i popaprite. Mladi krumpir narežite na kolutiće pa i njega skuhajte u slanoj vodi. Rajčicama odrežite vrh, izdubite ih, pa iznutra osolite i popaprite te ih nadjenite graškom. Na veliki pladanj stavite pečenku, uz nju kolutiće krumpira, na svaki kolutić punjenu rajčicu. Na drugi dio pladnja poslažite mlado povrće, koje pospite sitno nasjeckanim zelenim peršinom.

JANJEĆI KOTLETI S RAJČICAMA

PRIPREMITE: 8 manjih janjećih kotleta, 4 velike rajčice, 1/2 l kuhanog graška, žlicu ulja, 5 dkg maslaca, zeleni peršin, sol papar.

Rajčice razrežite napola, izvadite im sjemenke, Ispržite ih, ali tako da zadrže oblik košarice. Grašak ocijedite, stavite da se zagrije na malo maslaca, osolite i popaprite. Zagrijte zdjelu na koju ćete sve poslagati, pa ispržite kotlete. Njih poslažite nasred zdjele, a oko njih stavite rajčice koje ste napunili graškom, a povrh malo maslaca. Sve pospite nasjeckanim peršinom!

JANJEĆI KOTLETI SA ŠAMPINJONIMA

PRIPREMITE: 8 tankih janjećih kotleta, 10 dkg šampinjona ili nekih drugih gljiva, 1 žlicu ulja, 2

žlice brašna, 1 žlicu nasjeckanog luka, 1 dcl kiselog vrhnja, sol, svježe samljeveni papar, zeleni peršin, mažuran.

Kotlete istucite, uvaljajte u brašno i ispržite na ulju. Na tom istom ulju zažutite luk, pa dodajte očišćene i narezane gljive. Osolite, popaprite, dodajte mažuran. U tu mješavinu vratite kotlete, sve zalijte vrhnjem i pustite da se pirja dok omekša. Prije posluživanja pospite nasjeckanim zelenim peršinom.

JANJEĆI RAGU

PRIPREMITE: 1,40 kg janjetine, 4—5 veće glavice luka, 2 mrkve, 6 dkg masti, sol, papar, zeleni peršin, malo brašna.

Narežite meso na kocke, propržite ih dobro sa svih strana na masti, onda dodajte nasjeckani luk, pa kad i on dobije boju dodajte mrkve. Pospite malo brašnom, još malo pržite i zalijte s toliko vode da bude pokriveno; osolite, popaprite, dodajte nasjeckani zeleni peršin. Kuhajte pokriveno, na slaboj vatri. Kad povrće omekša, provjerite je li sok prerijedak, pa ako jest pojačajte vatru i pustite da vrije neko vrijeme, da se ispari. Po ukusu možete dodati i češnjaka, koji je tako reći obavezan dio svakog jela od janjetine, jer se njihovi mirisi odlično slažu.

KOTLETI S JABUKAMA

PRIPREMITE: 4 kotleta, sol, papar, 8 kiselih jabuka, mast, mirišljive trave po želji.

Osolite i popaprite kotlete. Jabuke samo operite, pa narežite na kolutove. U većoj tavici rastopite mast, poslažite kotlete, a na njih jabuke. Pospite mirišljivim travama. Pecite na srednjoj vatri 10 minuta s obje strane.

KOTLETI S POVRĆEM

PRIPREMITE: 4 kotleta, malo brašna, ulje, sol, papar, 1/4 kg prokulice, 1 glavicu luka, 2 režnja češnjaka, 2 dcl juhe, 30 dkg mrkve, 30 dkg graška, 1 ukiseljenu crvenu papriku, nekoliko maslina.

Kotlete natucite osolite i uvaljajte u brašno. Na ulju ispržite luk, izvadite ga, pa popržite kotlete. Zalijte ih juhom, dodajte češnjak i pirjajte da se sok zgusne za polovicu. Onda dodajte usitnjene

mrkve, grašak, masline, prokulice i kiselu papriku narezanu na rezance (to je više radi ukrasa). Pirjajte još 45 minuta, a ako je potrebno zalijevajte s još juhe. Prema ukusu možete meso umjesto juhom zaliti vinom. Masline su ponekad dosta osoljene, pa oprezno solite jelo.

KOTLETI U TIJESTU

PRIPREMITE: 8 malih kotleta (mlada svinjetina ili janjetina), 10 dkg jetrene paštete, sol, papar, 1 režanj češnjaka, ulje; za tijesto: 1/2 kg brašna, 20 dkg masti, 2 dcl vrhnja, 2 dkg kvasca, malo mlijeka, sol; žumanjak.

Najprije načinite tijesto: u mlakom mlijeku zdrobite kvasac, dodajte malo brašna i ostavite da stoji. Posebno smrvite mast i brašno da dobijete jednolične mrvice, dodajte sol i vrhnje, te kvasac kad se nadigne. Dobro umijesite, podijelite na nekoliko hljepčića, stavite u posudu u prelijte vodom. Zatim dobro operite kotlete, osolite, popaprite i natrljajte češnjakom (to je osobito važno kod janjetine) a zatim istucite. Na vrućoj masti naglo popržite s obje strane. Ostavite da se ohladi. Nakon što tijesto odstoji jedan sat, odlijte vodu, tijesto obrišite, tanko razvaljajte i režite dugačke rezance široke 3—4 cm. Tim rezancima pažljivo omotajte svaki kotlet od početka do kraja. Slijepite rezance žumanjkom, kojim premažite i sa svih strana omotani kotlet. Poslažite na nauljeni lim i pecite na umjernoj vatri u pećnici.

LOPTICE OD MESA I SIRA

PRIPREMITE: 30 dkg kuhanog ili pečenog mesa (ostatke), 1 glavicu luka, 1 žlicu masti, 6 dkg ribanog parmezana, 1 žlicu vrhnja, 1 žemlju, mrvice, sol, papar.

Luk nasjeckajte i ispržite na masti, dodajte dvaputa samljeveno meso. Žemlju namočite u vodu, pa je ocijedite i dodajte u meso. Dolijte vrhnje, osolite i popaprite. Dodajte i parmezan, pa sve dobro zamijesite i izradite loptice. Svaku uvaljajte u mrvice i pržite na masti.

MLJEVENI ODRESCI U UMAKU OD KAPARA

PRIPREMITE: 3/4 kg mljevenog mesa, 2 glavice luka, 2 žemlje, 1 jaje, 1 režanj češnjaka, sol pa-

par, mast; 6 dkg maslaca, 2 žlice brašna, zelenje za juhu (luk, mrkvu, peršin, celer), 1/2 l juhe, 2 žlice kapara, 1/2 čaše bijelog vina, malo limunova soka.

Žemlje namočite u mlijeko, istisnite, pa dodajte u mljeveno meso. Luk nasjeckate, ispržite na masti pa ga uz jedno jaje i 2 žlice hladne vode također dodajte mesu. Dobro sve promiješajte, osolite i popaprite prema ukusu. Načinite hljepčić i ispecite ga u pećnici. Posebno priredite umak: u zapržak od maslaca i brašna dodajte skuhano protisnuto zelenje iz juhe. Zalijte juhom, pa dodajte na sitno nasjeckane kapare i na kraju vino. Ostavite da neko vrijeme vrije dok se zgusne. Prije posluživanja kušajte je li dosta kiselo, pa ako nije dodajte malo limunova soka. Meso poslužite preliveno umakom.

NABUJAK OD ŠUNKE

PRIPREMITE: 6 jaja, 1/2 kg krumpira, 1/4 kg šunke, 1/4 l kiselog vrhnja, 1 žlicu maslaca, 4 žlice brašna, maslac za mazanje posude, mrvice.

Krumpir skuhajte i protisnite, pa pomiješajte sa samljevenom šunkom. Žutanjke dobro promiješajte s vrhnjem i maslacem, pa kad dobijete pjenastu smjesu, dodajte krumpir sa šunkom. Od bjelanjaka istucite snijeg, dodajte brašno i sve umiješajte u smjesu. Oblik za nabujak namažite maslacem i pospite mrvicama. Uspite smjesu u oblik i kuhajte u pari jedan sat.

NADJEVENA PISANA PEČENKA

PRIPREMITE: pisanu pečenku (od nekoliko kilograma), suhe slanine za nabadanje, 15 dkg guščje jetre ili šunke, zelenje iz juhe (mrkvu, peršinov korijen, celer, korabicu, sol, papar, malo senfa, ulje, mast, list lovora.

Pisanu pečenku očistite od kosti i kožice, sa strane zabodite suhu slaninu izrezanu na rezance. Tada pečenku dopola razrežite po duljini i unutra stavite nadjev: samljevena jetra, te osoljeno i popapreno kuhano zelenje. Cijelu pečenku natrljajte s malo senfa, osolite i popaprite. Zatim je zamotajte u opnu skupa s lovorovim listom. Posudu namažite mašću, a za vrijeme pečenja pečenku lagano mažite uljem.

ODRESCI S RAJČICAMA

PRIPREMITE: 6 telećih odrezaka, 1 kg rajčica, 2 veće glavice luka, 3 režnja češnjaka, 25 dkg maslina, 2 žličice kapara, 3 žlice maslinova ulja, majčine dušice, lovora, sol, papar.

U posudu uspite ulje, pa zažutite očišćen i nasjeckan luk i češnjak. Rajčice ogulite, nasjeckajte i stavite na luk. Dodajte majčinu dušicu i lovor. Kad je rajčica već skoro kuhana, dodajte masline i kapare te ostavite još 10 minuta da krčka. U posljednji čas naglo prepecite odreske i prelijte ih dobivenim umakom.

ODRESCI S CRVENIM PAPRIKAMA

PRIPREMITE: 1,5 kg odrezaka, 15, dkg masti, 5 dkg suhe slanine, 6 dkg luka, 2 dkg brašna, 1 žličicu mljevene crvene paprike (u prahu), sol, 1/4 l kiselog vrhnja.

Ispržite odreske. Suhu slaninu izrežite na kockice i stavite ih u posebnu posudu da se rastope. Kada postanu prozirne, dodajte sitno narezani luk i pirjajte ga dok požuti. Tada dodajte brašno i crvenu papriku. Popržite, pa dodajte mast na kojoj su se pržili odresci i vrhnje. Promiješajte, pa u dobiveni umak stavite odreske da se pirjaju sve dok posve omekšaju.

ODRESCI SA SARDELAMA

PRIPREMITE: 1,5 kg telećih odrezaka, 15 dkg masti, 8 dkg brašna, 4 dkg sardelica, 1/8 l vrhnja, malo juhe ili vode.

Odreske naglo ispržite na masti, pospite ih sa 5 dkg brašna, još ih malo pržite, pa zatim sve zalijte juhom. Ostavite da se pirja pola sata. Zatim dodajte usitnjene sardelice i vrhnje u koje ste umiješali 3 dkg brašna. Ostavite da zakuha pa poslužite.

ODRESCI SA ŠPAROGAMA

PRIPREMITE: 1/2 kg odrezaka, 4 odreska (tanka) šunke, 1 svežanj šparoga, ukuhane rajčice, sol, ulje, maslac, bijelo vino, špagete.

Narežite četiri tanka odreska, dobro ih istucite, osolite i popaprite. Skuhajte šparoge. Na svaki odrezak stavite komad šunke, pa šparoge. Savijte odrezak u roladu, zavežite koncem, pa pirjajte 25—35 minuta na mješavini maslaca i ulja. U međuvremenu skuhajte špagete. Izvadite odreske i držite ih na toplom, a u sok dodatje malo ukuhane rajčice i bijelog vina, pa time prelijte špagete.

OKRUGLICE SA ŠUNKOM

PRIPREMITE: 1,5 l mlijeka, sol, papar, 35 dkg krupice (griza), 5 jaja, 15 dkg šunke, ulje, mrvice.

Pristavite mlijeko, osolite ga i popaprite. Kad zavrije uspite krupicu i kuhajte deset minuta. Miješajte. Dodajte jedno po jedno jaje, pa nasjeckanu šunku. Pustite da se ohladi. Od tijesta načinite manje okruglice, skuhajte ih u osoljenoj vodi i poslužite prelivene mrvicama ispržen im na ulju.

PEČENA SVINJSKA PRSA

PRIPREMITE: svinjska prsa od 1,5 kg, ulje, sol, papar, 25 dkg brašna, malo soli, 2 žiličice naribanog svježeg hrena, 2 žutanjka, 1/2 litre mlijeka.

Svinjska prsa osolite, popaprite, uvijte i zavežite, bijelim koncem. Stavite da se polako peku u pećnici. U međuvremenu pripremite tijesto: miješajte brašno, sol, hren i žutanjke s polovicom pripremljene količine mlijeka. Tucite. U glatku masu dodajte ostatak mlijeka i dobro promiješajte. Poslije jedan sat pečenja izvadite pečenku, ako je pustila jako mnogo masti, odlijte suvišak, pa dno lima pokrijte tijestom. Vratite na nj pečenku i pecite slijedećih 40—45 minuta da se tijesto digne i dobije zlatastosmeđu boju. Skinite konac. Poslužite s nekim oštrim, kiselkastim umakom.

PEČENICE S RAJČICAMA

PRIPREMITE: 3 para kobasica pečenica, 4 žlice tvrdo ukuhane rajčice, zeleni peršin, majčinu dušicu, 2 žlice ulja, sol, papar.

Kobasice nabodite vilicom da ne pucaju. Poslažite ih u tavu i prelijte rajčicom razređenom vodom ili juhom. Obilato pospite nasjeckanim zelenim peršinom, dodajte grančicu majčine dušice, solite i popaprite, pa stavite da lagano kuha sve dok se pečenice posve ispeku.

PEČENKA S UMAKOM

PRIPREMITE: 1 pisanu pečenku, 25 dkg suhe slanine, 20 dkg suhe slanine u crvenoj paprici (ljutoj), 5 glavica luka, 2 dcl juhe, šalicu mrvica, 2 dcl kiselog vrhnja.

Pisanu pečenku dobro očistite, na nju poslažite na tanke ploške izrezanu slaninu s paprikom i polovinu obične slanine, zavijte u kožicu, svežite koncem. U posudu stavite isjeckani luk s malo ulja i na tome pecite pečenku neprekidno je zalijevajući juhom. Na ulju ispržite mrvice sa suhom slaninom narezanom na kockice, zalijte vrhnjem i tim umakom prelijte pečenku prije posluživanja.

PITA OD MESA S RAJČICAMA

PRIPREMITE: 1 korijen od celera, 3 poriluka, 1 luk, 1 režanj češnjaka, 1 žlicu ulja, 30 dkg mljevenog mesa (mješavina govedine i svinjetine), 1 žlicu sjeckanog zelenog peršina, 1 žličicu mljevene crvene paprike, malo ružmarina, sol, papar, 1/2 kg rajčica, 1 luk. Za tijesto: 20 dkg brašna, 10 dkg maslaca, 5 grama soli, malo hladne vode.

Skuhajte celer i bijeli dio poriluka, pa protisnite. Na ulju zažutite sasvim sitno nasjeckan luk i češnjak, dodajte mljeveno meso i sve pržite. Zatim dodajte protisnuto povrće, peršin, papriku, ružmarin, sol i papar. Zamjesite tijesto za pitu, razvaljajte ga i njime obložite okrugli lim. Ostavite jedan dio tijesta i od njega načinite ukrasnu traku da je nalijepite uz rub. U napola vrućoj pećnici ispecite tijesto, zatim stavite nadjev, na vrh položite rajčice izrezane u četiri dijela i ukrasite ih kolutima luka. Prelijte uljem, a kad je sve pečeno, pospite nasjeckanim zelenim peršinom.

PITA S MESOM

PRIPREMITE: za tijesto: 1/2 kg brašna, 10 dkg masti, malo jako razblaženog octa, sol; za nadjev: 1 kg mesa, 5 dkg masti, 15 dkg luka, 2 žlice narezanog zelenog peršina, 2 jaja, 1 dcl vrhnja, sol, papar.

Zamijesite tijesto, ostavite da stoji neko vrijeme. U međuvremenu načinite nadjev: samljeveno meso ispržite na masti i prženom luku. Maknite s

vatre, dodajte jaja, zeleni peršin, vrhnje, osolite i popaprite. Zatim podijelite tijesto na dvije nejednake polovice. Veći dio razvaljajte, pa njime obložite dno i stranice okruglog oblika. U vrućoj pećnici tijesto napola ispecite, pa stavite nadjev. U međuvremenu razvaljajte manji dio tijesta i njime pokrijte pitu. Premažite odozgo žumanjkom i ispecite dokraja.

POHANI ODRESCI S PARMEZANOM

PRIPREMITE: 2 odreska, 1 veliku žlicu mrvica, malo brašna, 1 vrhom punu žlicu ribanog parmezana, 1 jaje, 1 žlicu ulja, malo maslaca, sol, papar, limunov sok.

U tanjuru razbijte jaje, istucite, dodajte sol i papar. U drugi tanjur stavite brašno, a u treći mješavinu mrvica i parmezana. Uvaljajte odreske najprije u brašno, pa u jaje, a zatim u mrvice. Rastopite maslac s uljem na tavici i na srednje jakoj vatri pecite odreske po 5 minuta s obje strane. Poslužite vrlo vruće, a odozgo nakapajte limunovim sokom.

PROLJETNA GOVEĐA PEČENKA

PRIPREMITE: 1,5 kg goveđe pečenke, 8 dkg masti, 2 kg mlada graška, 6 glavica mlada luka, 1 kg mlade mrkve, 5 dkg maslaca, sol, papar, eventualno 1 list želatine (aspika).

Posolite i popaprite meso, pa stavite u pećnicu da se peče na masti. U međuvremenu očistite i skuhajte povrće. Kad se meso ispeče, izvadite ga na dasku i narežite. Ako želite, možete pečenku ukrasiti tako da u dijelu masti od pečenja rastopite list želatine i time prelijete narezano meso da dobije sjajnu površinu. Na maslacu popržite sitno isjeckan mladi luk. Oko pečenke poslažite mrkve i kuhani grašak, pa prelijte maslacem s lukom.

PROLJETNI JANJEĆI BUT

PRIPREMITE: 1 janjeći but, 3 režnja češnjaka, sol, papar, 1 dcl ulja, 1/4 kg mlade mrkve, 1/2 kg mlada graška, 1/2 kg mlada krumpira, zeleni peršin, maslac.

Janjeći but operite, nadjenite češnjakom, prelijte uljem i pecite. Računajte otprilike po 20 minuta na svakih pola kilograma težine buta. U međuvremenu očistite i skuhajte u slanoj vodi mladi grašak. Mrkve ostružite, narežite operite i skuhajte u slanoj i popaprenoj vodi. Skuhajte i ogulite mladi krumpir. Kad je pečenka gotova, stavite je na pladanj. U sok od pečenke stavite grašak i mrkvu. Prema potrebi dosolite i dopaprite. Dodajte mladi krumpir i prelijte ga rastopljenim maslacem u koji stavite nasjeckan peršin.

PUNJENA TELEĆA PRSA

PRIPREMITE: teleća prsa (otprilike 80 dkg); za nadjev: 5 dkg šunke, 5 dkg suhe slanine 5 dkg kruha, malo mlijeka, 1 jaje, sol, papar, zeleni peršin, malo ulja 1 žlicu brašna, 1 litru juhe.

Operite prsa, nožem zarežite i odijelite meso od rebara da nastane »džep« koji ćete puniti. Namočite kruh u mlijeku. Sitno narežite suhu slaninu, ispržite je, pa skupa s dobivenom masti dodajte u istisnuti kruh. Dodajte sitno sjeckanu šunku i sve ostale sastojke, dobro promiješajte i time napunite prsa. Otvor sašijte koncem. Na ulju malo popržite brašno, zatim na tome sa svih strana popecite pečenku, pa zalijte juhom. Pecite dva sata u pećnici. Zalijevajte sokom. Prije posluživanja izvadite konce.

PUNJENI ODOJAK

PRIPREMITE: odojka teškog 4—5 kg, 4 suhe žemlje, mlijeko, 4 jaja, zeleni peršin, 2 glavice luka, sol, papar, 15 dkg masti, malo ulja, 20 dkg suhe slanine.

Očišćenog odojka osolite posve malo iznutra i ostavite da leži 1 sat. U međuvremenu sameljite ponutricu dva puta. Od suhe slanine ostavite nekoliko tankih ploški, a ostalo narežite na kockice. Ispržite na malo masti, dodajte očišćeni, narezani luk, pa i njega ispržite. Dodajte samljevenu ponutricu i lagano pirjajte. U međuvremenu namočite žemlje u mlijeko, pa kad smekšaju, istisnite ih i dodajte u smjesu na vatri. Osolite, popaprite. U ohlađeno dodajte jaja i sjeckani zeleni peršin. Tim nadjevom ispunite odojka, a otvor pažljivo sašijte. Stavite ga u lim, prelijte rastopljenom mašću. Istaknute dijelove obložite tankim ploškama suhe slanine, a uši i rep možete zamotati papirom da se ne prepeku. Dok se peče, povremeno ga zalijevajte sokom od pečenja. Pecite ga na dosta jakoj vatri 3 sata, a ako je potrebno, i više. Zatim izvadite nadjev, stavite na pladanj i zalijte mašću od pečenja. Meso narežite i poslužite na posebnom pladnju.

PUNJENI ODRESCI

PRIPREMITE: 4 veća svinjska odreska; za nadjev: 15 dkg jetra (od svinje ili peradi) 10 dkg nemasne šunke, 6 dkg mekog dijela kruha, 3 glavice luka, 2 žlice sjeckanog zelenog peršina, 2 žumanjka, sol, papar, po želji muškatni oraščić, 1 režanj češnjaka, 4 žlice ulja, 3 dkg masti, 1 dcl bijelog kiselog vina, 4 žlice juhe.

Istucite odreske da budu što tanji. Načinite nadjev: narežite sitno jetra, šunku, meki dio kruha, češnjak. Na masti ispržite glavicu narezanog luka, i dodajte u mješavinu koju osolite i popaprite, umiješajte jaja. Tim nadjevom premažite svaki odrezak pa ga zavijte i dobro zavežite bijelim koncem. Na masti ispržite preostali luk, dodajte odreske da se dobro isprže sa svih strana. Tada zalijte juhom i ostavite da se pirjaju dok juha gotovo sasvim ne ispari, pa dodajte vino. Pirjajte dalje ukupno gotovo cijeli sat.

RIZI-BIZI S MESOM

PRIPREMITE: 1/2 kg mladog graška, 1 žlicu (maslinovog) ulja, 10 glavica mladog luka, 1 veći režanj češnjaka, 30—40 dkg ostataka mesa (od pečenja ili iz juhe), 15 dkg riže, sol, papar, zeleni peršin.

Na ulju ispržite sitno narezani luk. Dodajte očišćeni grašak i zgnječeni usitnjeni češnjak. Zalijte s malo vode. Posebno skuhajte rižu. Kad grašak omekša, dodajte rižu i sitno narezano meso. Osolite i popaprite. Prije posluživanja dodajte sitno sjeckani zeleni peršin.

RIŽOTO SA ŠUNKOM I MESOM

PRIPREMITE: 3 žlice ulja, 1 svinjski odrezak, otprilike istu količinu šunke narezane na kockice, dvije žlice hladne kuhane riže, 1 poriluk, 2 jaja, sok od 1 limuna.

Na ulju ispržite meso i šunku, zatim dodajte rižu i samo zeleni dio poriluka, koji prethodno posve sitno narežete. Pirjajte 10 minuta, neprekidno miješajući. Zatim u sredini mase načinite udubinu i u nju stavite 2 umiješana jaja. Kad su napola ispečena, pomiješajte ih malo-pomalo s masom, dodajte limunov sok, osolite i poslužite.

ROLADA OD OSTATAKA

PRIPREMITE: omot lisnatog tijesta (ako radite sami: 12 dkg margarina i 24 dkg brašna), 20 dkg mljevenog mesa, 2 kriške kruha, 1 limun, 2 žlice ukuhane rajčice, zeleni peršin, 1 malu jabuku, 5 jaja, sol, papar, malo mlijeka.

Namočite kruh u mlijeko. Nasjeckajte zeleni peršin, skuhajte tvrdo 4 jaja. Pomiješajte meso sa kruhom, dodajte peršin, 1 sirovo jaje (malo bjelanjka odvojite za premazivanje tijesta). Ogulite jabuku i naribajte je na najsitniji ribež, pa također dodajte u mješavinu. Razvaljajte tijesto, razmažite meso, pa po sredini poslažite oguljena tvrdokuhana jaja. Uvijte, pa odozgo premažite bjelanjkom. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici oko pola sata. Možete jesti toplo i hladno.

ROLADA OD SVINJETINE S KESTENJEM

PRIPREMITE2 80 dkg svinjetine u komadu, 15 dkg mesnate slanine, 20 dkg gljiva, 1 veliku glavicu luka, 3 dkg maslaca, 5 dkg suhog kruha namočenog u mlijeku i istisnutog, 1 jaje; tanku plošku suhe slanine dovoljno veliku da u nju umotate pečenku, 5 dkg maslaca, sol, papar, 75 dkg kestenja i malo goveđe juhe.

Svinjetinu razrežite u veliki odrezak tako da ga možete saviti. Posebno na maslacu ispržite luk s kockicama suhe slanine, pa dodajte nasjeckane gljive i istisnuti kruh. Tom smjesom premažite svinjetinu. Uvijte je u roladu, omotajte slaninom i gusto svežite koncem. Pecite u pećnici na malo maslaca. Pečeno je kad sok koji poteče kad meso ubodete vilicom, postane posve bezbojan. — U međuvremenu kuhajte kestenje dobrih 5 minuta u kipućoj vodi, ogulite ga i dokraja skuhajte u goveđoj juhi. Ogulite i poslažite oko pečenja otprilike 15 minuta prije nego što pečenku izvadite, tako da se i ono ispeče.

ROLADA OD ŠUNKE

PRIPREMITE: 6 odrezaka šunke, 2 svježa kravlja sira, sol, papar, zeleni peršin.

Sasvim sitno narežite ili, još bolje, sameljite dva odreska šunke, pa vilicom miješajte sa sirom i dijelom sitno sjeckanog zelenog peršina. Osolite i popaprite. Ako je pregusto, dodajte malo vrhnja. Podijelite dobivenu masu na četiri dijela, pa raspo-

redite po ostalim odrescima šunke i zavijte ih u rolade. Ukrasite zelenim peršinom.

SLAVONSKA PEČENKA

PRIPREMITE: 45 dkg svinjetine za pečenje, mast, 1/4 kg kupusa, 1 dcl vina, malo brašna, sol, papar, 10 dkg mozga iz kosti, zeleni peršin.

Osoljenu pečenku ispecite na masti. Pečenu je izvadite na zagrijani pladanj i ostavite na toplom. Na mast stavite sasvim sitno narezani kupus i ispirjajte ga, dodajte brašna da dobijete gust umak, zalijte vinom, osolite, popaprite. Dodajte mozak narezan na male kockice, neka se napola otopi. Onda time prelijte pečenku (možete je u međuvremenu narezati). Pospite sjeckanim zelenim peršinom i poslužite.

SVINJETINA NA PRIMORSKI NAČIN

PRIPREMITE: 1 kg svinjetine (u obzir dolaze slabiji komadi, koji nisu za pečenje ni odreske), 3 žlice maslinovog ulja, 1 šalicu sitno narezanog luka, 3 mrkve, pola korijena celera, 1 žličicu sitno narezanog češnjaka, sol, svježe samljeveni papar, malo brašna, 2 dcl juhe (može koncentrat), 2 dcl bijelog primorskog vina, 40 dkg rajčica, malo ružmarina, 2 lovorova lista, 1/2 kg graška (može smrznuti), šalicu sitno narezanog zelenog peršina, 1/2 žličice naribane limunove korice.

Na ulju ispržite sitno narezani luk, mrkve i celer. Kad dobije boju (za otprilike 10 minuta), maknite s vatre. Svinjetinu narežite na komade od 2—3 cm, osolite i popaprite. Svaki komad uvaljajte u brašno. Popržite sa svih strana na ulju, pa dodajte povrću. Zalijte juhom i vinom, pa dodajte narezane rajčice i sve začine. Poslije otprilike tri četvrt sata dodajte grašak i zeleni peršin pa pirjajte još neko vrijeme. Onda izvadite meso na zagrijani pladanj, u umak dodajte limunovu koricu i pustite da još jednom provrije. Prelijte meso umakom i poslužite.

SVINJSKO PEČENJE S KESTENJEM

PRIPREMITE: 1 kg svinjske pečenke, 1 kg kestena sol, papar, 1 režanj češnjaka, majčinu dušicu, 2 dugačka odreska suhe slanine, mast.

Meso operite, posolite, poparite i natrljajte češnjakom. Nemasne dijelove omotajte suhom slaninom pa pečenku zavežite koncem ili tankom uzicom. Stavite u namazan lim skupa s grančicom majčine dušice. Pecite na umjerenoj vatri otprilike 1 sat. Pomalo zalijevajte vodom, odnosno sokom od pečenja. U međuvremenu sirovim kestenima ogulite tvrdu koru, obarite ih kipućom vodom da biste lakše skinuli tanku kožicu. Zatim ih kuhajte pola sata u slanoj vodi te poslažite oko pečenke 1/4 sata prije nego što bude posve pečena. Poslužite skupa.

SVINJSKI ODRESCI S POVRĆEM

PRIPREMITE: 1 kg svinjskih odrezaka, 4 žlice ulja, 1 žlicu usitnjenog češnjaka, 1 lovorov list, sol, 1 dcl crnog vina, 1 žlicu gusto ukuhane rajčice, 2 zelene paprike (mogu biti i ukiseljene), 20 dkg pečuraka, papar, te druge mirišljive trave po ukusu (majčina dušica, origan itd.), 40 dkg rajčica (iz konzerve, ali cijelih, oguljenih).

Na polovici količine ulja naglo popržite osoljene odreske s jedne i druge strane, pa ih izvadite. Sok zalijte vinom i kuhajte da se smanji za polovicu. Dodajte narezane rajčice i ukuhane rajčice, vratite odreske, zalijte sokom od rajčica, dodajte češnjak, poklopite i pirjajte 20 minuta. U međuvremenu paprike narezane na rezance popržite na ostatku ulja, dodajte očišćene i na tanke ploške narezane pečurke, poklopite i pirjajte pet minuta. Izvadite odreske, u rajčice dodajte paprike i pečurke, osolite, popaprite, dodajte druge začine i kuhajte još pet minuta. Prelijte preko odrezaka.

ŠUNKA PEČENA U TIJESTU

PRIPREMITE: šunku od 2,5—3 kg; za tijesto: 1/2 kg brašna, 1/4 l mlijeka, 3 dkg maslaca, 2 dkg kvasca, 2 dkg soli; 1 žumanjak, nekoliko kolutova rajčice (ili neki drugi ukras)

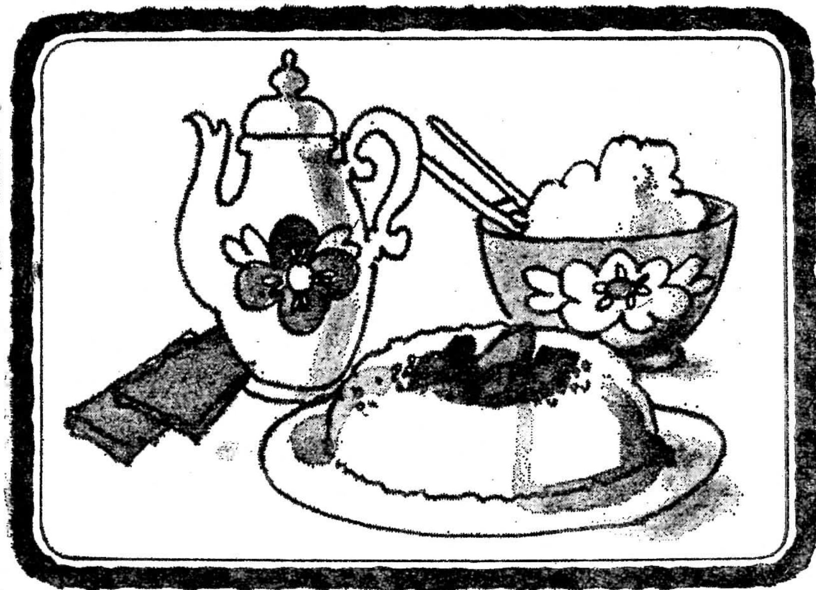
Šunka je najbolja pečena u tijestu ako je date ispeći kod pekara u krušnoj peći. Ondje se može polako, satima peći. Kako je to kod kuće teže izvesti, preporučujemo vam da je najprije neko vrijeme kuhate (tu ćete vodu izvrsno iskoristiti za podlijevanje sarme ili graha). Računajte na svako pola kile šunke 20 minuta kuhanja. Ostavite da se hladi. U međuvremenu pripremite tijesto: zgnječite kvasac s malo brašna u toploj vodi i ostavite da stoji. Kad se nadigne, dolijte u brašno, dodajte mlijeko u kojemu ste rastopili maslac i zamijesite

glatko tijesto. Stavite na toplo da se diže. Ako želite, sa šunke skinite, vanjsku kožu, masne dijelove (i to možete iskoristiti za variva), no ako volite i to jesti, ostavite. Umotajte tada šunku u tijesto. Šunku nemojte prethodno posve skuhati, već samo napola! Dalje će se peći u tijestu koje upija sok. Dobro je prvo vrijeme zaštititi tijesto papirom ili aluminijskom folijom. Tek kad je dobro pečena skinite papir, poslažite odreske rajčice ili neki drugi ukras i namažite cijelo tijesto žumanjkom. Vratite u pećnicu da dobije boju. Poslužite sasvim mlako ili hladno.

TELETINA S VRGANJIMA

PRIPREMITE: 1/2 kg vrganja, 1/4 kg kuhane teletine (možete iskoristiti ostatke pečenog ili kuhanog mesa), 4 rajčice (ili 2 žličice ukuhane rajčice), 2 dcl vrhnja, 1/2, čaše vina, mast, sol, papar, 1 luk.

Gljive očistite, operite ih, ocijedite i narežite na manje kriške. Isto tako narežite i teletinu. Na masti ispržite očišćeni, nasjeckani luk, zatim dodajte gljive i sitno narezane, oprane rajčice. Pirjajte desetak minuta, zatim dodajte meso. Kad su svi sastojci mekani, osolite, popaprite te zalijte vinom. Neka još jednom provrije, pa poslužite.



Jela od ponu-trice

BUBREZI S GLJIVAMA

PRIPREMITE: 4 svinjska bubrega, 25 dkg gljiva bilo koje vrste, 5 dkg maslaca, 1 dcl teškog vina, malo ulja, zeleni peršin, sol, papar.

Bubrege pažljivo očistite, isperite u nekoliko voda i narežite na kocke. Pržite na ulju osoljene i popaprene 6—7 minuta. Tada ih izvadite i stavite na toplo, a na istom ulju ispržite očišćene, osoljene i popaprene gljive. Izvadite i njih, pa razrijedite sok od pečenja vinom, maknite s vatre i dodajte maslac koji tucite da dobijete glatki umak. Na zagrijani pladanj stavite bubrege i gljive, prelijte umakom i obilato pospite kosanim zelenim peršinom.

BUBREZI U VINU

PRIPREMITE: 2 teleća bubrega, 10 dkg gljiva, 15 dkg suhe slanine bez mesa, 10 malih glavica luka (ili odgovarajuću količinu mladog luka), 5 dkg masti, 1 žlicu brašna, 2 dcl crna vina, 2 dcl juhe, 12 zrna borovnice, 5 dkg maslaca, sol, papar, 2 žlice klekovače.

Narežite suhu slaninu na sitne kockice i ispržite je. Očistite gljive, narežite ih i ispržite skupa sa nasjeckanim lukom na kockicama slanine. Pospite brašnom, pa kad dobije boju zalijte vinom i juhom. Popaprite, a solite škrto (slanina je slana!). Neka kuha na slaboj vatri 35 minuta. U međuvremenu dobro očistite i operite bubrega, pa ih ispržite na mješavini masti i maslaca, sa borovnicama. Neka se polako peku na slaboj vatri još petnaestak minuta. Tada ih izvadite, zalijte kipuću mast klekovačom, pa i to dodajte u umak od gljiva. U posudu stavite bubrege i prelijte ih umakom.

DOMAĆA JETRENA PAŠTETA

PRIPREMITE: 15 dkg jetara od peradi, 15 dkg telećih ili junećih jetara, 15 dkg svinjetine, 15 dkg suhe slanine, 3 jaja, sol, papar, 2 dcl vrhnja, 1 čašicu konjaka, 2 lista lovora, malo majčine dušice; tanke odreske suhe slanine.

Očišćena jetra i svinjetinu sameljite dva, a ako je potrebno tri puta, da dobijete sasvim glatku masu. Dodajte razbijena i promiješana jaja, konjak. Dobro promiješajte. Dodajte zatim vrhnje, pa posolite i popaprite nešto jače nego druga jela. Posudu, u kojoj ćete kuhati paštetu obložite tankim odrescima suhe slanine tako da krajevi vise

dosta preko ruba. Na dno i sa strane stavite lovorove listove i majčinu dušicu, pa ulijte masu za paštetu. Krajeve odrezaka suhe slanine sada preklopite preko paštete i kuhajte u pari po prilici sat i pol. Ostavite u toploj vodi da se posve ohladi. Okrenite na pladanj, odstranite suhu slaninu, lovor i majčinu dušicu, pa poslužite.

FILEKI (TRIPICE, ŠKEMBIĆI)

PRIPREMITE: 1/2 kg fileka, 10 dkg luka, 3 režnja češnjaka, 10 dkg suhe slanine, 4 dkg masti ili ulja, 4 dkg brašna, dosta zelenog peršina, sol, papar, 2—3 žlice tvrdo ukuhane rajčice, ribani sir.

Fileke dobro operite i pristavite kuhati. Preporučamo vam ekspres-lonac, jer se inače kuhaju 3—4 sata. Kuhane razrežite na rezance. Slaninu narežite na kockice, rastopite s masti i načinite zapržak kojem dodajte sitno nasjeckani luk. U to dodajte fileke i češnjak, pa zalijte s vodom i rajčicom. Neka još neko vrijeme pirja. Osolite i popaprite. Prije posluživanja dodajte sitno narezani zeleni peršin i poslužite posebno sir, da njime svako može posuti fileke u svom tanjuru.

GOVEĐI MOZAK S JAJIMA

PRIPREMITE: goveđi mozak, sol, papar, brašno, jaja (prema broju ukućana i još jedno za pohanje), mrvice, ulje, zeleni peršin.

Mozak dobro očistite i operite u hladnoj vodi. Narežite i svaki komad osolite, popaprite, pa uvaljajte u brašno, jaje i mrvice te ispecite na ulju. Preostala jaja ispecite na oko, pa na svaki komad mozga stavite jaje i pospite narezanim zelenim peršinom

JETRA S RAJČICAMA

PRIPREMITE: 1/2 kg rajčica, 2 žlice ulja, 1 glavicu luka, sol, papar, ružmarin, 1 režanj češnjaka, 5 dkg suhe slanine s mesom, 4 odrezaka jetara, sol, papar, malo brašna, malo bijelog vina.

Ogulite i narežite rajčice, pa ispržite na ulju s lukom, češnjakom i začinima. Posebno s malo ulja rastopite suhu slaninu narezanu na sitne kockice pa na toj masnoći ispržite odreske jetra prethodno uvaljane u brašno. U umak dodajte pirjanu rajčicu, zalijte vinom i poslužite s rezancima ili rižom.

JETRA U UMAKU

PRIPREMITE: 2 odreska telećih jetara, 2 odreska suhe slanine s mesom, 1 žlicu vinskog octa, 6 dkg masti, malo smrvljenog ružmarina, sol, papar.

Na jakoj vatri u tavici rastopite mast, pa stavite suhu slaninu da se po jednu minutu prži sa svake strane. Zatim dodajte jetra (slaninu ostavite u tavici), pa ih pržite sa svake strane po tri minute. Osolite, popaprite, pa slaninu i jetra izvadite na zagrijani pladanj. U sok od pečenja dodajte ružmarin, zalijte octom i kad provrije prelijte preko jetara i slanine.

JETRENI ODRESCI U PAPRU

PRIPREMITE: 1/2 kg jetara, 1—2 žlice margarina, sol, grubo stucani crni papar (nemojte ga mljeti!), 2,5 dcl mlijeka.

Oprana jetra narežite na odreske ne deblje od 1 cm i ispržite ih na rastopljenom margarinu. Vatra ne smije biti prejaka, tako da ih sa svake strane pržite po tri minute. Osolite i obilato pospite paprom. U masnoću ulijte mlijeko i pojačajte vatru da biste dobili gust, smećkast umak. Dodajte soli i papra (jetra moraju biti pikantna), pa prelijte preko jetara.

JEZIK S VRHNJEM

PRIPREMITE: 1 svinjski jezik, 10 dkg suhe slanine za nabadanje, 4 lijepe glavice luka, 5 dkg maslaca, 1 srdelicu, malo kapara, limunovu koru, 3 dcl kiselog vrhnja, sol.

Jezik skuhajte u slanoj vodi, kada posve omekša, ogulite ga i nabodite (našpikajte) suhom slaninom narezanom u rezance. Luk sitno narežite, ispržite na maslacu, u to dodajte jezik, samljevenu srdelicu, nasjeckane kapare i limunovu koricu. Sve dobro ispržite i zalijte vrhnjem.

KUHANA SVINJSKA GLAVA

PRIPREMITE: 1 svinjsku glavu, 25 dkg kožica, 10 dkg suhe slanine (masne), 1 mrkvu, 1 glavicu luka,

1 litru kiselkastog bijelog vina, 1 svežnjić zeleni za juhu, lovor, mažuran, majčinu dušicu, ružmarin i ostale mirišljive trave po želji, sol, papar.

Poparite vrućom vodom svinjsku glavu, pa povadite kosti. Ostavite komade mesa, a uši i kožice narežite na rezance (jezik nemojte staviti, već ga priredite posebno). U litru vode dodajte sve spomenute sastojke i kuhajte četiri i pol sata. Na dno posude stavite sasvim tanke odreske suhe slanine, a unutra poslažite meso i kožice koje prethodno dobro ocijedite. Pokrijte daščicom i stavite teret da nastane nešto poput tlačenice. Prije posluživanja narežite na tanke odreske, prelijte vinskim octom, ukrasite kolutovima svježeg luka, zelenim peršinom i kiselim krastavcima.

MOZAK S GLJIVAMA

PRIPREMITE: 1 kg telećeg mozga; umak: 10 dkg gljiva, 10 dkg maslaca, 3 dkg brašna, malo juhe; preliv: 4 jaja, 2 dkg masti, 3 dkg parmezana, 2 dkg mrvica, sol, papar.

Očišćeni cijeli mozak napola skuhajte u slanoj vodi. Stavite ga u maslacem namazanu vatrostalnu zdjelu. Gljive narežite, ispržite na masti, osolite, popaprite, pospite brašnom i zalijte juhom. Taj umak stavite oko mozga. Zatim prelijte razmućenim sirovim jajima, pospite mrvicama i parmezanom, prelijte rastopljenom masti. Zapecite u pećnici.

MOZAK U UMAKU

PRIPREMITE: 6 janjećih ili 4 manja teleća mozga, 1 litru juhe, 1/4 l mlijeka, 1 žlicu tvrdo ukuhane rajčice, 3 dkg maslaca, 1 žlicu ulja, 1 žlicu brašna, 5 dkg ribanog sira, sol, papar.

Mozak držite 2 sata u hladnoj vodi. Vodu dosta često mijenjajte, da oteče sva krv. Ogulite ga, pa ga stavite u kipuću juhu da kuha 10 minuta. U međuvremenu pripremite umak: rastopite maslac s uljem, načinite zapržak, zalijte ga mlijekom, dodajte ukuhane rajčice, posolite, popaprite. Mozak stavite u vatrostalnu zdjelu, prelijte umakom i pecite još 1/4 sata u toploj pećnici.

PAŠTETA OD MOZGA

PRIPREMITE: 1 teleći mozak, 1 luk, tri žlice ulja, malo češnjaka, mnogo nasjeckanog peršinovog lišća, sok od jednog limuna, sol, papar, 6 jaja.

Očistite mozak, luk nasjeckajte sitno i ispržite na ulju, uklonite ga s vatre, dodajte peršin i češnjak, ponovo stavite na vatru, dodajte mozak i limunov sok, pa pržite sve dok se ispari sva tekućina. Od jaja ispecite kajganu pa i nju umiješajte u masu. Paštetu kuhajte u posudi u vrućoj pari 20—25 minuta i izvadite je kada je gotovo hladna.

PITA S BUBREZIMA

PRIPREMITE: 2 teleća bubrega, 1/4 kg gljiva, 1 limun, 3 glavice luka, 2 režnja češnjaka, 3 dkg masti, 3 žlice vrhnja, 1 jaje, sol, papar, 1 žlicu sjeckanog zelenog peršina; za tijesto: 20 dkg brašna, 20 dkg maslaca, ili margarina, malo soli.

Zamijesite tijesto od brašna, maslaca i pola čaše vode, lagano ga posolite i ostavite da počiva. U međuvremenu pripremite nadjev: očistite bubrege od tanke kožice, kojom su omotani, i od masnoće. Narežite ih na kockice i ispržite na masti. Dodajte nasjeckani zeleni peršin, narezani i zgnječeni češnjak, te narezani i poprženi luk. Promiješajte i pržite sve skupa na laganoj vatri tri-četiri minute. U međuvremenu očistite i operite gljive, narežite na sasvim tanke ploške, pa i to dodajte bubrezima. Neka dalje krčka, a u zasebnoj posudi zagrijte (ali ne smije provriti!) vrhnje, limunov sok, sol i papar, pa time prelijte bubrege. Razvaljajte tijesto, stavite veći dio u okrugli oblik tako da pokriva dno i stranice. Stavite u vruću pećnicu da se malo ispeče, zatim dodajte nadjev i pokrijte preostalim dijelom tijesta, pa odozgo premažite jajetom. Pecite nešto dulje od pola sata.

POHANA JETRA U UMAKU

PRIPREMITE: 1/2 kg jetra od mlade svinje, 1 jaje, brašno, mrvice, maslac, 2 glavice luka, papar, mažuran; 1/2 kg riže, malo zelenog peršina, malo juhe.

Jetra narežite na vrlo tanke ploškice, uvaljajte ih u brašno, jaje i mrvice. Na maslac stavite nasjeckani luk, pa na to stavite jetra da se vrlo polako prže. U međuvremenu skuhajte rižu u slanoj vodi, ocijedite je, zamastite s malo maslaca i pomiješajte sa sjeckanim zelenim peršinom. Kada jetra omekšaju, izvadite ih, složite usred pladnja a oko njih rižu. U sok u kojem su se pržili jetreni odresci dodajte sok, papar, mažuran, malo juhe, prokuhajte i time prelijte jetra.

POHANE SVINJSKE NOŽICE

PRIPREMITE: 3 svinjske nožice, 3 dcl juhe (može koncentrat), 4 dcl bijelog kiselkastog vina, 10 dkg masti, 2 luka, 2 klinčaca nekoliko listova lovora, jaje, sol, papar, mrvice za pohanje.

Vrlo pažljivo očistite svinjske noge i prerežite ih napola po duljini. Skuhajte ih u juhi kojoj ste dodali vino, dosta papra, cijele glavice luka u koje ste zaboli klinčac, lovor i sol. Kuhajte ih na slaboj vatri jako dugo, tj. dok se meso samo ne počne odvajati od kostiju. Ostavite da se ohlade. To je jelo prikladno za pripravljanje unaprijed — pripremite kuhane noge i sve potrebno za pohanje, pa će biti u danom trenutku za tren gotovo.

POHANE TELEĆE NOGE

PRIPREMITE: 4 teleće noge, malo brašna, 2 jaja, mrvice, mast, sol, papar.

Teleće noge kuhajte u dosta osoljene i popaprene vode dok omekšaju. Tada skinite s njih meso i hrskavice, zavijte i uvaljajte u brašno, jaja i mrvice, pa pohajte na mnogo masti.

PUNJENO SVINJSKO SRCE

PRIPREMITE: 1 svinjsko srce, 15 dkg mljevenog mesa, 5 dkg mljevene mesnate suhe slanine, 1/2 peciva namočenog u mlijeko, 1 glavicu luka, 1 režanj češnjaka, sol, papar, 1 žumanjak, sjeckani zeleni peršin, 10 samljevenih badema, 1 svinjsku maramicu (za omatanje; ako nemate, može vam poslužiti sasvim čista gaza), mast.

Srce dobro operite, očistite, skuhajte, pa iznutra malo izdubite (izdubljeno sameljite s ostalim mesom). Načinite nadjev od mljevenog mesa i slanine, dodajte zgnječeno pecivo, sjeckani luk i češnjak, te zeleni peršin i samljevene bademe. Dobro osolite i popaprite, pa napunite srce. Izvana ga također osolite i popaprite, pa čvrsto zamotajte u maramicu. Pecite na masti u pećnici.

RAGU OD JETARA

PRIPREMITE: 20—30 dkg svinjskih, janjećih ili telećih jetara, 1—1,5 žlice brašna, sol, papriku mljevenu, mast ili ulje, 4 glavice luka, 2 velike zelene paprike, 25—30 dkg rajčica.

Jetra operite, dobro obrišite upijajućim papirom i narežite na rezance debele otprilike 1 cm. U

brašno umiješajte sol i mljevenu papriku, u to uvaljajte jetra i naglo ispržite. Jetra stavite na toplo, a na masti ispržite nasjeckani luk, dodajte na rezance narezane paprike, pa kad i one omekšaju dodajte i rajčicu. Pirjajte na vrlo slaboj vatri, vratite jetra i poslužite sa špagetima.

ROLADA S BUBREZIMA

PRIPREMITE: 2 teleća bubrega, 2 velika, ali vrlo tanka, teleća odreska, 25 dkg gljiva, 2 komada bijelog mesa od pečenog pileta, 1 konzervu jetrene paštete, sol, papar, zeleni peršin, 1 dcl vrhnja, 1 režanj češnjaka, ulje.

Dobro očistite i sitno nasjeckajte oprane gljive. Isto učinite i s pilećim bijelim mesom i bijelim lukom, koji zgnječite. To sve pomiješajte i popržite na ulju. Dodajte vrhnje, posolite i popaprite Ostavite na laganoj vatri da se ispari vlaga, a zatim skinite s vatre da se ohladi. Odreske stucajte da budu što tanji, posolite ih, popaprite i namažite jetrenom paštetom. Pospite kosanim zelenim peršinom, pa stavite sloj mješavine piletine i gljiva. Bubrege očistite, operite u dosta vode, pa popržite na ulju da omekšaju. Stavite ih na odrezak, pa oko njih zavijte roladu. Zavežite je čvrsto koncem i ispecite u pećnici. Skinite konce s pečenke i poslužite je narezanu.

SRCE U BOROVNICAMA

PRIPREMITE: 1 veće teleće srce, 2 dcl ulja (po mogućnosti maslinovog), 15 zrna borovnica (brinja), 6 zrna papra, 1 čašu kiselkastog bijelog vina, 10 dkg mesnate suhe slanine, 1 kg mladog krumpira, 1 vezicu zelena peršina, 5 dkg maslaca, sol, papar.

Srce očistite, operite i stavite kuhati. U međuvremenu narežite suhu slaninu na kockice; ogulite i skuhajte mladi krumpir i narežite zeleni peršin. Kad je srce kuhano (otprilike za sat i pol) narežite ga na kockice. U posudi zagrijte ulje, pa kad je vrelo, bacite u nj komadiće srca da dobiju boju. Izvadite ih, stavite borovnicu, papar i vino, posolite i popaprite. Neka lagano vrije pet minuta, zatim vratite komadiće srca i popršenu suhu slaninu. Neka još jednom provrije. U zagrijanu posudu stavite u sredinu mesno jelo, okolo obareni mladi krumpir. Zagrijte maslac, stavite u nj sjeckani zeleni peršin pa time prelijte cijelo jelo.

SVINJSKI JEZIK

PRIPREMITE: svinjski jezik težak otprilike 70 dkg, 10 dkg suhe slanine narezane na sasvim tanke ploške, 1 glavicu luka, 1 mrkvu, 1 granu celera,

1 režanj češnjaka, 1 čašu bijelog vina, 1 čašu juhe, 1 kg krumpira, malo octa, 2 velike žlice majoneze, 20 dkg špinata, malo zelenog peršina i kiselice, ocat, sol, papar.

Neka oprani jezik leži u vodi dva sata, zatim ga izvadite, uvaljajte u krupnu sol i ostavite da stoji još 2—3 sata. Tada ga operite i obrišite. U posudu stavite suhu slaninu zatim očišćeno i narezano povrće, a na vrh jezik. Pirjajte na slaboj vatri 10 minuta, prelijte juhom i vinom, ostavite da neko vrijeme vrije nepokriveno na jakoj vatri, zatim poklopite, smanjite vatru i ostavite da se pirja jedan sat. U međuvremenu očistite krumpir, skuhajte u slanoj vodi i prelijte octom. Skuhani jezik ogulite, a sve povrće sameljite dva puta da dobijete gustu kašu. U ohlađeno dodajte majonezu, sol i papar. Na dno posude stavite krumpir, na to poslažite narezani jezik i prelijte zelenim umakom. Sve pospite sjeckanim zelenim peršinom.

TELEĆA KOLJENICA U MRKVI

PRIPREMITE: 1 kg mlade mrkve, 3 luka, 1 kg teleće koljenice, 1 čašu vina, malo maslaca i ulja, majčinu dušicu, lovor, sol, papar, 1 limun, peršinovog lišća.

Koljenicu skuhajte, očistite mekane, jestive dijelove mesa od kostiju i nasjeckajte ga na kockice. Očistite, operite i narežite mrkvu na kolutove. Luk očistite i nasjeckajte. Na maslacu i ulju ispržite koljenicu, dodajte luk i mrkvu. Kad malo požuti zalijte vinom i čašom vode. Dodajte sol i začin. Pirjajte je još oko jedan sat (tako da se hrskavica gotovo rastopi). Tada začinite još i limunovim sokom, istresite u zdjelu i pospite peršinom.

TELEĆA ŽLIJEZDA U GRAŠKU

PRIPREMITE: 2 veće ili tri manje teleće žlijezde (»brizli«), 2 glavice luka, 2 mrkve, ulje, sol, papar, lovor, ružmarin, 2 čaše vina, konzervu od pola kg graška, zeleni peršin.

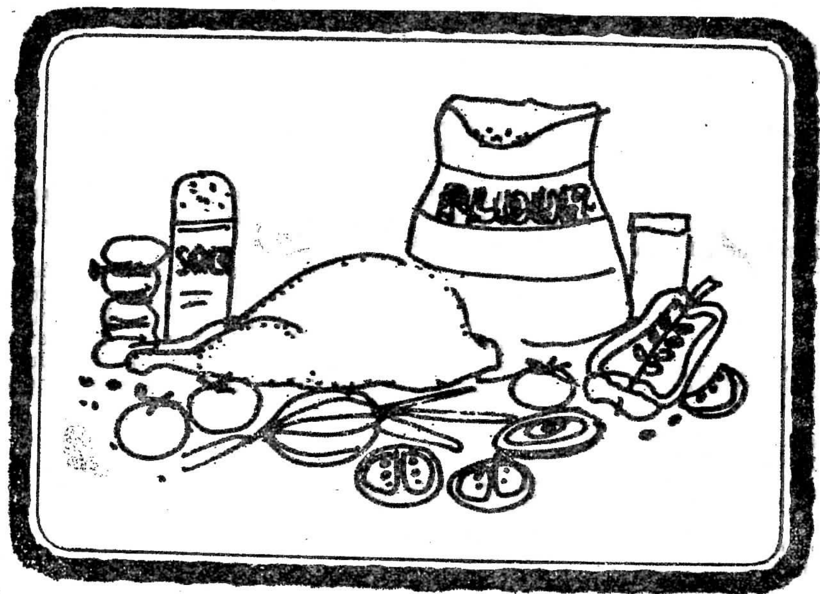
Ostavite žlijezde u vodi preko noći. Stavite u svježu vodu i pustite da dvije minute vrije. Ocijedite, odstranite masnoću, očistite i zamotajte u čistu krpu. Stavite odozgo daščicu i pritisnite nečim teškim. Neka tako opterećeno stoji najmanje dva sata. Narežite luk i mrkve, ispržite na ulju i stavite žlijezde. Prelijte vinom, osolite, popaprite i dodajte lovor, te ružmarin. Otvorite konzervu graš-

ka, ocijedite ga i operite. Nakon 15 minuta pirjanja izvadite teleću žlijezdu, a umak protisnite (propasirajte). Dodajte grašak vratite žlijezdu i skuhajte do kraja. Pospite sjeckanim zelenim peršinom.

ZAPEČENI MOZAK

PRIPREMITE: 70 dkg mozga, 4 dkg masti, 3 dkg brašna 1/1 l mlijeka, malo juhe, 5 dkg ribanog parmezana, 2 dkg mrvica, 3 dkg maslaca, malo senfa, limunov sok, sol, papar.

Mozak očistite i cijeli stavite da se dopola skuha. U međuvremenu priredite umak: od masti i brašna načinite svijetli zapržak, zalijte ga mlijekom i juhom. Prokuhajte pa dodajte začine i 3 dkg parmezana. Ostavite da još jednom prokuha, a tada dodajte na kockice narezani mozak. Stavite u vatrostalne zdjelice (računajte tako da za svaku osobu dođe jedna zdjelica) ili u jednu veliku, odozgo pospite parmezanom i stavite da se zapeče 10—15 minuta.



Jela od peradi

BIJELO PILE S KOPROM

PRIPREMITE: 1 pile, sol, bijeli papar u zrnu, 1 glavicu luka, 1 mrkvu, vezicu kopra; za umak: 1,5 dcl margarina ili maslaca, 2,5 žlice brašna, oko pola litre pileće juhe, malo octa, mnogo kopra, 1/2 dcl vrhnja, sol i papriku, limun.

Očišćeno pile narežite na osam komada, zalijte litrom vode, osolite i dodajte sve druge navedene sastojke. Skuhajte. Ocijedite juhu. Na margarinu načinite zapršku, zalijte juhom, dodajte octa i načinite gusti umak. Po potrebi osolite i dodajte papra, pa umiješajte mnogo sitno narezanog kopra. Na pladanj poslažite kuhano pile i prelijte umakom. Ukrasite limunom.

BIJELO PILE S GLJIVAMA

PRIPREMITE: 1 veće pile, kokošju juhu, 10 dkg maslaca, sok od 1/2 limuna, 15—20 dkg očišćenih gljiva, 3 dkg brašna, 2 žumanjka, 4 žlice mlijeka, sol, papar.

Očistite pile i stavite ga u dovoljno velik lonac. Prelijte ga juhom, a gornji dio pileta dobro prekrijte papirom namazanim maslacem. Zaklopite lonac što bolje možete i pristavite da kuha najmanje 1 sat, da pile posve omekša. Kad je kuhanje skoro pri kraju, na maslacu popržite očišćene i nasjeckane gljive. Nakon 3—5 minuta dodajte limunov sok. Na maslacu ispržite brašno, dodajte gljive sa sokom te žumanjke umućene s mlijekom. Pile razrežite, poslažite na pladanj i prelijte umakom.

GUSKA NA PODVARKU

PRIPREMITE: 1 gusku, rezanog kisela kupusa u težini guske, možda nešto više, 4—5 glavica luka, ulje, sol, papar.

Očišćenu gusku osolite i stavite peći u pećnicu. U međuvremenu sitno narežite luk, pa ga ispržite na ulju. Dodajte kiseo kupus, pa polako pirjajte da omekša. Možete dolijevati vodu, ali ne previše. U zamašćeni lim stavite kiseo kupus, na to polupečenu gusku i pecite dalje. Guska mora biti mekana, a kupus zapečen.

GUSKA PUNJENA JABUKAMA

PRIPREMITE: 1 gusku; za nadjev: 3 jabuke, 1 limun, 10 dkg šunke, vlasac, 1 režanj češnjaka, ze-

leni peršin, 1 žemlju, malo mlijeka, jaje, muškatni oraščić, 1 čašicu konjaka, sol, papar, ulje.

Gusku očistite i izvadite salo, pa ispržite mast. Operite je hladnom vodom izvana i iznutra, pa osolite i popaprite. Ogulite jabuke, narežite na sitne kockice i prelijte limunovim sokom. Žemlju namočite u mlijeko. Iz juhe izvadite želudac i srce (jetra spremite za drugi dan), sitno isjeckajte, dodajte nasjeckanu šunku i guščju mast, zatim nasjeckani zeleni peršin i češnjak. Ocijedite žemlju, dodajte jabuke i mješavinu šunke, zatim jaje, osolite, dodajte muškatnog oraščića. Ako je potrebno, još zakiselite da nadjev bude pikantan. Nadjenite gusku, zašijte, stavite je na lim, prelijte s dvije šalice kipuće vode i stavite u jako zagrijanu pećnicu prsima nadolje. Za jedan sat gusku okrenite, opet prelijte s dvije šalice kipuće vode. Prije posluživanja izvadite konce.

GUSKA PUNJENA KESTENJEM

PRIPREMITE: gusku tešku 3—4 kg, uz to još jedna guščja jetra ili 2—3 jetra od druge peradi, 15 dkg suhe slanine s mnogo mesa, 15 dkg mekog dijela kruha, 5 žlica mlijeka, 2 glavice luka, 2 režnja češnjaka, 2 jaja, 6 žlica kiselog vina, 70 dkg kestenja, 4 žlice bijelog vina, 2 žlice kiselog vrhnja, zeleni peršin i druge mirišljive trave po želji, sol, papar, muškatni oraščić, malo maslaca, 10 manjih glavica luka, 25 dkg gljiva.

Očistite gusku, stavite na stranu jetra i masnoću. Zarežite kestenje i potopite u kipuću vodu na pet minuta. Onda ih dobro ogulite i stavite kuhati s kiselkastim vinom. Namočite kruh u mlijeko. Sitno narežite suhu slaninu, zeleni peršin i ostale mirišljive trave, luk, češnjak i guščja jetra. Iscijedite kruh, pa dodajte u mješavinu, osolite, dodajte dosta papra, mljevenog muškatnog oraščića, vrhnje. Posebno dobro miješajte žutanjke, pa im malo pomalo dodajte bijelog vina. I to dodajte u nadjev, a na kraju i zgnječeno kestenje. Sve dobro promiješajte, pa time nadjenite gusku. Otvor sašijte bijelim koncem. U posebnoj posudi rastopite masnoću od guske, dodajte malo maslaca. Na jakoj vatri ispržite gusku sa svih strana, zatim oko nje poslažite oguljene glavice luka i gljive. Pecite polako u pećnici, polijevajte vodom.

GUŠČETINA S RIČETOM

PRIPREMITE: guščje batake ili prsa, 2 dcl oljuštenog ječma-ričeta, 2 dcl graha, 2 dkg masti, 2 dkg brašna, 1 glavicu luka, dosta zelenog peršina, sol, papar, ulje, malo juhe.

Guščetinu narežite i stavite polako peći. U međuvremenu kuhajte posebno ječam, a posebno grah. Ocijedite. Načinite od masti i brašna zapržak sa sitno narezanim lukom. Zalijte juhom, dodajte grah i ričet, pa promiješajte. Kušajte treba li još soli. Popaprite. U zdjelu stavite ričet, gore poslažite pečenu guščetinu, sve pospite sitno narezanim zelenim peršinom i zalijte s masti od pečenja.

HLADETINA S PILETINOM

PRIPREMITE: 60 dkg hladne piletine, 50 dkg raznog skuhanog povrća (kao za francusku salatu, odnosno prema godišnjem dobu), 2 lista želatine, 2 žlice vinskog octa, 1 žlicu senfa, 2 jaja, ulje, sol, papar, zelenu salatu, vlasac, zelene listove celera, limunov sok.

Piletinu narežite na manje komade, pa ih prelijte razblaženim octom sa začinima. Ako nemate dovoljno pilećeg mesa, dodajte neko drugo, a vrlo je lijepo ako dodate šunku narezanu na kockice. Skuhano različito povrće narežite kao za francusku salatu. Od žutanjaka načinite čvrstu majonezu, tako da u žutanjke dodate najprije malo senfa, a zatim malo-pomalo ulje. Kad je potpuno tvrda, dodajte limunov sok, posolite i popaprite. Dodajte sjeckani vlasac. Zatim razmutite želatinu u mlakoj vodi dok se potpuno ne rastopi, pa je držite skupa s posudom u većoj zdjeli s mlakom vodom da se ne stvrdne. Veću zdjelu isplahnite vrlo hladnom vodom i u nju metnite tanji sloj hladetine, pa stavite u hladnjak da se stvrdne. Zatim u majonezu dodajte 3 žlice želatine da bi se i ona kasnije bolje stvrdnula. U nju dodajte ocijeđeno povrće. Kad se prvi sloj želatine stvrdne, na nj stavite nekoliko ukrasnih listova celera, pa sloj mesa, koji zalijete želatinom. Vratite u hladnjak da se dobro stvrdne, pa stavite sloj povrća, opet meso i zalijte želatinom. Opet u hladnjak, pa kad se stvrdne, slijedeći sloj. Tako slažite dok sve ne potrošite. Neka zatim stoji nekoliko sati u hladnjaku da se dobro stvrdne.

HLADNA PATKA S UMAKOM

PRIPREMITE: 1 lijepu patku i ulje; za umak: maslac, malo brašna, 3 žutanjka, sol, papar, kiselo vrhnje.

Očistite patku, spremite ponutricu. Osolite patku i lijepo je ispecite. Ogulite joj kožu i stavite na hladno. Drugog dana dobro sameljite ponutricu i kožu, pa to pomiješajte. Od maslaca i brašna načinite svijetlu zapršku, zalijte je s masti od pečenke

i vrhnjem. Stavite samljevenu ponutricu da se pirja. Kad omekša, osolite, popaprite, dodajte protisnute tvrdo kuhane žutanjke. Na pladanj stavite hladnu patku, prelijte je umakom i smjesta poslužite ukrašenu zelenim peršinom.

NADJEVENA PEČENA PURICA

PRIPREMITE: puricu od najmanje 3 kilograma, soli, 1/2 žličice papra, 2—3 žlice masti ili ulja, za nadjev: 2 dcl kuhane riže, ponutricu od purice, 20 dkg kuhanih pilećih jetara, soli, 2—3 žličice sjeckanog peršina, 2 režnja češnjaka, po želji nekoliko cijelih, kuhanih kestena; za umak: 3 žlice brašna, 1 dcl vrhnja, sol, papar.

Puricu možete jednostavno ispeći, pa poslužiti toplu ili hladnu. Razrezanu poslažite natrag. Da bi se ispekle kako valja, postupite ovako: očistite je, operite, obrišite, osolite i popaprite iznutra i izvana. Pecite je najprije polegnutu na jednu stranu, zatim na drugu, ona je polegnite na prsa, i na kraju na leđa. Uz to je s vremena na vrijeme premazujte sokom u kojem se peče a kojemu dolijevate vodu. Pecite otprilike dva sata.

No, purica se može na različite načine pripremiti. Recimo: pecite je punjenu. Načinite nadjev od navedenih sastojaka (ponutricu i sitninu — osim vrata — narežite), napunite puricu, otvor sašijte bijelim koncem. Puricu možete peći i zavijenu u aluminijsku foliju: osoljenu i popaprenu namažite uljem. Dobro omotajte u foliju i pecite jedan sat i 15 minuta. Tada skinite foliju i pecite još 15—20 minuta da dobije lijepu boju.

Mast od pečenja može vam poslužiti za pripremanje umaka: zagrijte je, dodajte vrhnje u koje ste umiješali brašno i zavrijte. Po potrebi dolijte još vode.

Mnogi ne kupuju puricu jer smatraju da je prevelika za manju obitelj. No, purica od tri kilograma može vam poslužiti za pripremanje jela tri dana: prvo je poslužite toplu, pa pojedite nadjev, dio mesa i umak. Drugi dan je poslužite hladnu, uz rižoto, razne umake, a treći dan od kostura i ostatka mesa s mnogo različitog povrća pripremite gustu, hranjivu juhu.

KOKICA S KESTENJEM

PRIPREMITE: lijepu kokicu, 75 dkg kestenja, 1/2 l juhe, maslac, sol, papar, čašicu konjaka.

Zarežite svaki kesten i stavite na 5—8 minuta u kipuću vodu. Ogulite ih i dokraja skuhajte u jakoj juhi. Očistite kokicu, napunite je kestenjem, sašijte, osolite, popaprite i stavite peći. Kad se

ispeče, izvadite kestenje, kokicu stavite na pladanj i ukrasite kestenjem. U sok od pečenja stavite konjak i malo brašna, pa time prelijte kokicu.

KOKOŠJI FRIKASE

PRIPREMITE: 1 kokoš za juhu, zelen za juhu, 4 dkg maslaca, 6 dkg brašna, 1 dcl vrhnja, 3 žutanjka, 1 limun, 1 dcl vina, sol, papar.

Kokoš skuhajte sa zeleni za juhu. Posebno na maslacu popržite brašno, zalijte juhom da dobijete dosta gust umak. Kuhajte desetak minuta, pa tek kad maknete s vatre, dodajte žutanjke, vino, limunov sok, sol i papar. Kuhano kokošje meso narežite i spustite u umak. Ne treba ga više kuhati, dovoljno je da se podgrije.

NABUJAK OD PILETINE

PRIPREMITE: meso od pola pileta, 1 dcl vrhnja, 5 dkg maslaca, 8 dkg brašna, 2 dcl mlijeka, 4 jaja, sol, papar.

Očistite i nasjeckajte piletinu, pomiješajte je s vrhnjem. U posudi na maslacu ispržite brašno, pa malo-pomalo ulijevajte kipuće mlijeko. Snažno miješajte da dobijete glatku masu, a zatim uklonite s vatre i dodajte žutanjke. Osolite, popaprite. Kad bude mlako, dodajte snijeg od bjelanjaca, te piletinu s vrhnjem. Pretresite u posudu namazanu maslacem i pecite u pećnici na umjerenoj vatri 20—25 minuta.

NADJEVENA KOKOŠ S MAJONEZOM

PRIPREMITE: 1 kokoš, 10 dkg sirove sušene šunke, 1/4 kg teletine, 3 jaja, 1 mrkvu, šaku graška, 1 pecivo (kiflu), mlijeko, sol, papar, svinjsku maramicu (za zamatanje), teleće kosti za juhu, omot majoneze.

Ovo jelo možete pripremiti dan unaprijed: kokoš ispecite. Načinite posebno juhu od telećih kostiju i sitnine kokoši, pa je ocijedite. Mrkvu sitno sasjeckajte, dodajte sjeckanu šunku i teletinu, kajganu od jaja, grašak, u mlijeko namočeno i usitnjeno pecivo, pa sve dobro promiješajte, osolite i popaprite. Tim nadjevom napunite kokoš, pa je omotajte u svinjsku maramicu od sala, pa u ubrus (ili samo u ubrus). Dobro svežite i kuhajte otprilike sat, sat i pol (ovisno o veličini kokoši) u telećoj

juhi, Prije posluživanja, narežite i prelijte majonezom.

PAČJA JETRA S GROŽĐEM

PRIPREMITE: 4—6 pačjih jetara, 1 čašu bijelog vina, 1 dcl vrhnja, 5 dkg masti, sol, papar, mljevenu crvenu papriku, 30-tak zrna kiselkastog bijelog grožđa.

U posudu s poklopcem stavite jetra, mast, osolite, popaprite i stavite u pećnicu da se peče 20-tak minuta. Tada jetra prelijte vinom, dodajte im vrhnje, crvenu papriku. Neka se još neko vrijeme peku u pećnici, pa dodajte grožđe i vratite u pećnicu na još desetak minuta. Odmah poslužite.

PATKA S MLADIM LUKOM

PRIPREMITE: 4 vezice mladog luka, 1 patku, 1 l juhe (može biti koncentrat) 13 dkg maslaca, 3 karanfilčića, 2 lovorova lista, sol, papar, naribani muškatni oraščić.

Jedan dio maslaca rastopite pa na njemu ispržite očišćenu patku tako da sa svih strana bude zlatnosmeđa. Okrećite je da se dobro isprži sa svih strana. Tada prelijte polovicom juhe, dodajte mirodije i pokrijte. Ostavite da kuha dva sata na slaboj vatri (40 minuta u ekspresnom loncu). Pola sata prije svršetka kuhanja očistite mladi luk i narežite ga na veće komade, pa zeleni i bijeli dio bacite na ostatak ugrijanog maslaca. Ispržite ga, prelijte ostatkom juhe i pirjajte nepoklopljeno dok tekućine gotovo posve nestane, osolite, popaprite dodajte muškatni oraščić. Patku izvadite iz juhe i poslužite je s mladim lukom kao umakom.

PIKANTNI PILIĆI

PRIPREMITE: 4 veća komada piletine, 8 režnjeva češnjaka, 3 dcl crnog vina, zeleni peršin, majčinu dušicu, lovor, 1 glavicu luka, 2 žlice brašna, sol, papar, suhu slaninu, malo ulja.

Zarežite kožu pilića, pa u svaki komad utisnite po dva režnja neočišćenog češnjaka. Luk očistite i narežite. Na dno posude stavite malo ulja, pa dodajte odreske suhe slanine. Dodajte luk i piliće, pa ih pržite sa svih strana tri minute. Osolite i popaprite. Pospite brašnom, miješajte dok brašno ne potamni, pa prelijte vinom. Dodajte mirišljive trave i pirjajte na srednje jakoj vatri još desetak minuta.

PILE NA LOVAČKI NAČIN

PRIPREMITE: 1 pile, 10 dkg maslaca, 1 čašu kiselkastog bijelog vina, malo soli, papra, list lovora, malo majčine dušice i ružmarina, 25 dkg gljiva mogu biti i konzervirane, suhe ili ukiseljene, žlicu brašna.

Pile razrežite na komade i ispecite ga na maslacu. Kada zažuti, dodajte mu sol, papar, začine i vino. Stavite da se lagano pirja sat i četvrt. Nakon jednog sata dodajte gljive. Prije služenja, u sok umiješajte brašno da bi se umak zgusnuo pa stavite još 2 minute da vrije. Uz to poslužite pirjanu rižu ili pire od krumpira.

PILE NA PRIMORSKI NAČIN

PRIPREMITE: pile od 1 kg, kutiju konzerviranih dagnji, 1 limun, 5 dkg očišćenih račića, 3 dkg papra u zrnu, 10 dkg maslaca, 1 žlicu ulja, 20 dkg gljiva, 5 dkg očišćenih badema, čašicu konjaka, 20 dkg riže, 1/2 slatkog vrhnja, zeleni peršin, limun.

Očišćeno pile posolite i stavite u posudu s rastopljenim maslacem i uljem pa ga na jakoj vatri ispecite sa svih strana, a zatim pecite još 10 minuta na slaboj vatri. U međuvremenu istucajte papar (nemojte ga mljeti!) i otvorite konzervu dagnji. Izvadite pile iz posude, razrežite ga napola po duljini, odrežite batke i krila i popaprite. U sok od pečenja dodajte konjak pa ga zapalite, a kad se ugasi, kuhajte još četvrt sata. Na kraju dodajte dio dagnji, račiće, gljive i polovicu vrhnja. Zagrijte na vatri, ali pazite da ne provre, kako se vrhnje ne bi odijelilo. U međuvremenu u slanoj vodi kuhajte rižu, ocijedite je i stavite u maslacem namazanu vatrostalnu posudu. U sredinu stavite polovicu dagnji i račića u umaku a okolo poslažite razrezano pile. Oko pileta poslažite preostale dagnje i prelijte preostalim umakom. Dodajte još ispržene bademe i nasjeckani zeleni peršin. Ostatak vrhnja posolite, pa istucite. Time ukrasite cijelo jelo, dodajte nekoliko kriški limuna, pa ga dokraja ispecite.

PILE PUNJENO KESTENJEM

PRIPREMITE: 40 dkg kuhanog i očišćenog kestenja, 1 lijepo pile, 5 dkg maslaca, 2 dcl mlijeka, 1 kocku juhe, sol, papar, malo masti, 2 tanke velike ploške suhe slanine.

Izaberite oko dvanaest najljepših kestena, a ostale zgnječite vilicom, dodajte mlijeko i kocku ju-

rastopljenu u 1 dcl vode. Dodajte rastopljeni maslac i sve dobro promiješajte. Pile očistite, operite, pa napunite nadjevom od kestena. Obložite ga suhom slaninom, zavežite koncem i stavite peći u namazanu vatrostalnu posudu. Pecite na dosta jakoj vatri, računajući oko 20 minuta na pola kilograma mesa. Povremeno okrećite pile i zalijevajte sokom. Pečeno pile poslužite cijelo. Skinite slaninu, nasjeckajte je i pomiješanu s onih nekoliko cijelih kestenja, stavite oko pileta.

PILE S GLJIVAMA I PAPRIKAMA

PRIPREMITE: 1 pile, 15 malih glavica luka, 20 dkg svježih gljiva, 1 crvenu i 1 zelenu svježu papriku, 2 dcl juhe ili 1 dcl juhe i 1 dcl vina, ulje, sol, papar, crvenu mljevenu papriku.

Pile očistite i narežite na osam komada, pa popržite sa svih strana na ulju da dobije boju. Izvadite piletinu, pa na istom ulju pržite glavice luka s gljivama. Zalijte juhom ili juhom i vinom. Vratite piletinu i polako pirjajte. Za 15 minuta dodajte očišćene i na rezance narezane paprike. Posolite, popaprite, dodajte mljevenu crvenu papriku. Neka se pirja još 10—15 minuta.

PILE S VERMUTOM

PRIPREMITE: 1 pile, 2 dcl vermuta, malo cimeta, 1 žlicu ukuhane rajčice, 6 manjih glavica luka, malo majčine dušice, 2 žlice maslinova ulja, sol, papar.

Očišćeno pile dobro natopite uljem, posolite, popaprite, pospite razmrvljenom majčinom dušicom. Pecite ga u vrućoj pećnici, okrećući ga, kako bi sa svih strana dobilo lijepu zlatastu boju. Zatim promiješajte vermut, ukuhanu rajčicu i cimet. Izvadite pile iz pećnice, u unutrašnjost stavite očišćeni luk, prelijte gornjom mješavinom i pecite dok posve omekša.

PILE S VINOM

PRIPREMITE: 1 pile, 10 odrezaka suhe slanine, 12 manjih glavica luka, 2 mrkve, 1 teleću koljenicu, peršin, majčinu dušicu, lovorov list, sol, papar, 2 čaše bijela vina, 1 čašicu konjaka, maslac, ulje.

Pile naglo popržite na mješavini ulja i maslaca. U lonac stavite maslac, očišćeni luk, mrkvu narezanu na kolutove, teleću koljenicu, začine, zalijte čašom vina, pa na to stavite pile, dobro ga pokrijte i

pecite tri sata. Sat prije svršetka dodajte još jednu čašu vina i konjak.

PILE U EKSPRESNOM LONCU

PRIPREMITE: 1 pile, 15 dkg suhe slanine, 5 dkg maslaca, 15 dkg brašna, 2 čaše vina, luk, lovor, majčinu dušicu, peršin, sol, papar.

U loncu rastopite maslac, stavite narezano pile i nasjeckanu suhu slaninu da dobiju zlatnu boju. Izvadite pile, stavite brašno i s vinom načinite zapržak. Vratite komade pileta, dodajte začine, osolite i popaprite. Pokrijte patentnim poklopcem i — već prema uputama — kuhajte 15—20 minuta.

PILEĆI RAGU S KUKURUZOM

PRIPREMITE: 1 mlado pile, 2 šalice zrnja mladog kukuruza, 10 dkg suhe slanine, 4 luka, sol, papar, 2 paprike, 2 režnja češnjaka, 1/4 kg mahuna, 10 dkg mrvica, 1/2 žličice mljevene crvene paprike, 15 dkg graška, 4 rajčice.

Pile očistite, narežite na komade i pirjajte s narezanom suhom slaninom i lukom. Kad sve dobije boju, dodajte sjeckani češnjak, narezanu papriku, posolite i popaprite. Pirjajte dok paprika ne omekša, dodajte sve ostale sastojke i zalijte s nešto više od 1/2 l vode. Kuhajte dok sve ne omekša i dok se meso lako ne odvaja od kostiju.

PILEĆI RIŽOTO NA MORNARSKI NAČIN

PRIPREMITE: 2 žlice maslinova ulja, 1 luk, 35 dkg riže, 3/4 l kokošje juhe, 1 pile, 15 dkg gljiva, 2 kuhane mrkve, 8 dkg šunke, 4 dkg maslaca, peršin, sol, papar.

Ispecite pile. Ispržite na ulju nasjeckani luk, dodajte rižu, pržite 3 minute, snažno miješajući kuhačom. Zalijte juhom i kuhajte na slaboj vatri, bez poklopca. Popržite gljive na maslacu, pa i njih dodajte u skuhanu, posoljenu i popaprenu rižu. Zatim dodajte pečenu piletinu, te šunku i mrkvu narezanu na kockice. Sve dobro promiješajte, stavite na pladanj i pospite nasjeckanim zelenim peršinom.

PITA OD PILETINE

PRIPREMITE: 1 pile od 1,20 kg, 1 kocku kokošje juhe, 1 mrkvu, 1 luk, lovor, sol, papar; za tijesto: 25 dkg brašna, 10 dkg maslaca, 1/2 čaše vode, malo soli, 2—3 jaja; za umak: 3 dkg maslaca, 3 dkg brašna, malo juhe, 13 dkg gljiva, sol papar; 1 jaje.

Zamijesite tijesto. Pile očistite, stavite u vrlo hladnu, posoljenu vodu, dodajte luk, kocku juhe, mrkvu i lovor. Kuhajte da omekša. Očistite meso od kostiju. Polovicu tijesta stavite u posudu za pitu a zatim u vruću pećnicu da se napola ispeče. Nakon toga na tijesto poslažite narezanu piletinu, a onda priredite umak: rastopite maslac, popržite brašno i zalijte juhom u kojoj se kuhalo pile. Dodajte očišćene i nasjeckane gljive, pa sve pirjajte. Osolite i popaprite. Tim umakom prelijte piletinu, pa pitu pokrijte drugom polovicom tijesta, a onda je premažite jajetom i ispecite.

POPEČCI S PURANOVIM MESOM

PRIPREMITE: 30 dkg mesa od purana, 10 dkg suhe slanine, 1 žemlju, malo mlijeka, ulje, 1 jaje, 1 glavicu luka, brašno, sol, papar.

Meso od purana narežite na tanke rezance. Žemlju namočite u mlijeko, poslije je istisnite i vilicom dobro zdrobite. Dodajte sitno narezan luk popržen s kockicama suhe slanine, sol, papar i jaje. Dobro izmiješajte, pa dodajte puranovo meso. Masa mora biti glatka i prilično gusta. Načinite dugoljaste popečke, uvaljajte ih u brašno i pecite na vrućem ulju. Poslužite odmah.

PRŽENA GUŠČJA JETRA

PRIPREMITE: 1/2 kg guščjih jetara, 1/2 l mlijeka, guščju mast, sol.

Jetra pažljivo očistite od masnoća koja se uz njih nalazi. Operite ih, obrišite i potopite u mlijeko na jedan sat. Ako im je kožica debela, ogulite je. Rastopite toliko guščje masti da narezana jetra budu pokrivena, pa stavite peći u pećnicu na 20 minuta.

PURAN PUNJEN KESTENJEM

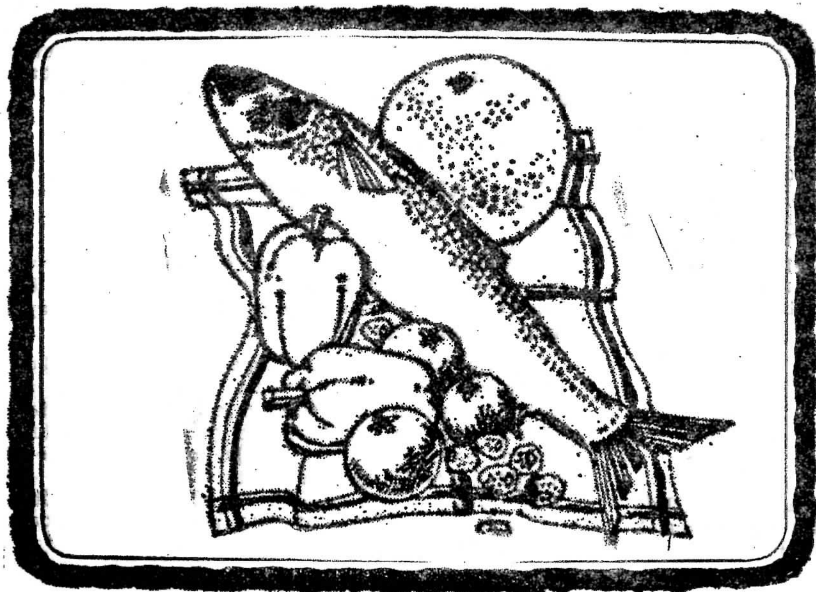
PRIPREMITE: 1 purana, 1 kg kestenja, 1/4 kg kuhane šunke, 15 dkg suhe slanine, sol, papar, ulje, vrhnje.

Skuhajte kestenje, ogulite i dodajte mu sitno sjeckanu šunku (ako je šunka jako suha dodajte i suhe slanine među kestenje). Purana jočistite, operite, pa osolite i popaprite iznutra i izvana. Šupljinu ispunite kestenjem i šunkom, pa otvor sašijte bijelim koncem. Purana obložite tankim odrescima suhe slanine među kestenje). Purana očistite, ope-na srednjoj vatri. Kad se ispeče skinite suhu slaninu, pojačajte vatru i vratite u pećnicu da dobije lijepu rumenu boju i hruskavu kožicu. Izvadite konce kojim je bio sašiven otvor, purana narežite, poslažite na zagrijani pladanj. Okružite kestenjem. U sok od pečenja vratite suhu slaninu koju ste u međuvremenu sitno narezali, dodajte vrhnje i time prelijte purana i kestenje.

PURICA PUNJENA KESTENJEM

PRIPREMITE: 1 puricu, 2 i 1/2 kg kestena, juhe od peradi (može biti koncentrat), 10 dkg suhe slanine, 1 glavicu luka, 1 mrkvu, 1 svežnjić zelena peršina, sol, mast.

Kestenje ogulite pa skuhajte u juhi. Puricu očistite, operite i nabodite komadićima slanine. Unutrašnjost joj ispunite kuhanim kestenjem, pa otvor sašijte. Zatim je izvana posolite i malo ispecite na masti sa svih strana. Zatim puricu stavite kuhati u juhu, kojoj ste dodali očišćenu mrkvu, luk i peršin. Kuhajte oko 3 sata, tako da se ispari otprilike 3/4 soka. Kad je purica mekana, izvadite je, a umak kuhajte dalje da se zgusne. Puricu oprezno razrežite da kestenje ostane čitavo. Na zagrijani pladanj poslažite komade purice, a okonje kestenje. Povrće iz umaka protisnite, opet stavite u sok i njime prelijte meso i kestenje.



Jela od riba

BARBUNI S RAJČICAMA

PRIPREMITE: 4 barbuna, 1 kg rajčica, 4 glavice luka, 1 režanj češnjaka, 2 dcl maslinovog ulja, 1 dcl bijelog vina, 1 limun, nekoliko zrna korijandera, list lovora, sol, papar.

Operite i očistite ribe, obrišite ih i uvaljajte u brašno. Ispržite ih na polovici vrućeg ulja. Izvadite ih iz tavice i poslažite u dublju posudu. U tavicu dolijte ostatak ulja i na njemu ispržite očišćeni i narezani luk. Tada dodajte očišćene i narezane rajčice, usitnjeni češnjak, vino, korijander, lovor, osolite i popaprite. Kuhajte nepoklopljeno dok ne dobijete gust umak, kojim prelijte ribe. Ukrasite ploškama limuna. Možete poslužiti toplo ili hladno.

BRUDET OD LIGNJI

PRIPREMITE: 1 kg lignji, 1/8 l ulja, 1 veliki luk, 3 režnja češnjaka, zeleni peršin, 1/2 kg rajčice, 2 žlice ukuhane rajčice, sol, papar, vinskog octa po ukusu.

Lignje očistite, izvadite im iz sredine trupa kost i dugmiće s krakova. Dobro operite, narežite na rezance. Na ulju blijedo popržite nasjeckani luk, dodajte kosani i zgnječeni češnjak. Dodajte očišćene i narezane oguljene rajčice, dodajte lignje i zalijte s toliko vode da bude sve pokriveno. Neko vrijeme treba da kuha, a tada dodajte octa po ukusu. Neka dalje kuha dok lignje ne omekšaju. Prije posluživanja, posolite, popaprite i dodajte sjeckanog zelenog peršina.

DAGNJE U UMAKU

PRIPREMITE: 5 litara dagnji, 2 žlice ulja, 1 velik luk, 3 režnja češnjaka, 1 čašicu konjaka, 2 žlice brašna, 1 čašu bijelog vina, 1 dcl vrhnja, papar, malo crvene paprike.

Dagnje dobro očistite i operite, pa prvo polovicu stavite u posudu, poklopite je i stavite na jaku vatru. Za pet minuta će dagnje biti otvorene, izvadite ih a u sok stavite drugu polovicu i vratite na vatru. Izvadite tada i njih. Dagnje raspolovite otvorite i bacite onu polovicu u kojoj se ne drži meso. Rasporedite školjke na pladanj i stavite u toplu pećnicu. Pola litre soka, koji su pustile, ocijedite. Na ulju popržite vrlo sitno narezani luk i češnjak (ne smiju dobiti boju), dodajte brašno, neka samo malo požuti, zalijte vinom i konjakom te sokom od dagnji. Ne treba soliti, samo popaprite i dodajte sasvim malo crvene paprike radi boje.

Kuhajte 5 minuta, maknite s vatre i tada dodajte vrhnje. Prelijte umakom dagnje i odmah poslužite.

DEVERIKA U VINU

PRIPREMITE: 1 deveriku tešku otprilike 1,5 kg, 1 l laganog crvenog vina, 2 limuna, 1 žlicu želatine u prahu, peršin, sol, papar.

Operite i očistite ribu, stavite je u lim, osolite i popaprite, natopite limunovim sokom, pa prelijte vinom. Cijeli lim pokrijte aluminijskom folijom i dobro je pričvrstite na rubovima. Kuhajte u pećnici oko 35 minuta. Odlijte sok od kuhanja, ostavite da se malo ohladi i rastopite želatinu. Ribu stavite na pladanj, ukrasite peršinom i kriškicama limuna, pa prelijte sokom. Ostavite na hladnom najmanje dva sata.

GRGEČ U KISELU KUPUSU

PRIPREMITE: 1 kg kiselog kupusa, 13 dkg suhe slanine ili masnijeg suhog mesa, 1 lovorov list, 5 borovnica, papar, sol, 3 dcl bijelog vina, 25 dkg špageta, 1 kg grgeča (ili neke druge riječne ribe), sok od 1/2 limuna, malo zelenog peršina, 13 dkg gljiva (šampinjona), 2 dkg maslaca, naribanog sira.

Ispirjajte kiselo zelje na nacjekanoj slanini, s lovorom, borovnicom, paprom i solju, zaliveno bijelim vinom. Kada omekša, utisnite ga u posudu u obliku vijenca. Istodobno skuhajte špagete i stavite ih na dno vatrostalne posude. Na to istresite kiseli kupus (pazite da zadrži oblik vijenca). Grgeča skuhajte u slanoj vodi s limunom i peršinom u kojoj je prethodno stajao (kao u rasolu). Kad se skuha, stavite ga na vrh usred zelja i prekrijte ga pirjanim gljivama. Sve obilno pospite ribanim sirom, stavite u vruću pećnicu da se na jakoj vatri zapeče.

HLADNI RIŽOTO OD DAGNJI

PRIPREMITE: 15 dkg riže, 1/2 kg dagnja iz konzerve, malo bijelog vina, zeleni peršin, bijeli luk, 2 jaja i odgovarajuću količinu ulja za majonezu, limuna, sol, papar.

Rižu skuhajte u mnogo slane vode, ocijedite je i operite pod mlazom hladne vode. Dagnje izvadite iz konzerve zalijte s malo vina. Načinite majo-

nezu, dodajte u nju sitno nasjeckani zeleni peršin i bijeli luk. Pomiješajte rižu i dagnje s majonezom, dodajte sol i papar, zakiselite limunovim sokom.

JAKOVSKE KUĆICE S VERMUTOM

PRIPREMITE: 15 jakovskih kućica, 35 dkg pečuraka, glavicu luka (veliku), 2 jaja, 2 dcl vrhnja, malo vermuta i bijelog vina, maslac, brašno, sol, papar.

Otvorite školjke, izvadite meso i crvenu srž, operite i stavite na krpu da se suši. Operite, očistite pečurke i narežite ih na tanke listiće, pa skupa sa školjkama pirjajte malo na maslacu i zalijte čašom bijelog vermuta. U međuvremenu očistite i narežite luk, popržite ga malo na maslacu, zalijte s dvije čaše vina, pa dobro pomiješajte maslac s brašnom, dodajte u luk i skuhajte glatki umak. To dodajte u školjke i dodajte ako je potrebno, još malo vina. Posolite (oprezno), popaprite i ostavite da se pirja još dvadesetak minuta. U međuvremenu odijelite žumanjke, pomiješajte s vrhnjem i dodajte u jelo kad ga maknete s vatre. Poslužite vruće.

JASTOG S UMAKOM

PRIPREMITE: 3 jastoga po 60 dkg, 1 kg rajčica, 3 režnja češnjaka, 5 dcl maslinovog ulja, zeleni peršin, mažuran, limun, 5 dkg masti, 30 dkg riže, sol, papar.

Jastoge skuhajte, prerežite napola, kliješta prelomite, očistite crijevo. Stavite ih na pladanj. Na ulju pirjajte narezane oguljene rajčice sa sjeckanim češnjakom dok se ne zgusnu. Posolite, popaprite, dodajte suhi mažuran i nasjeckani zeleni peršin. Tom mješavinom prelijte jastoge, ukrasite četvrtinama limuna. U međuvremenu na masti ispirjate rižu, koju poslužite uz jastoga.

JEGULJA NA MORNARSKI NAČIN

PRIPREMITE: 1 jegulju od 70—80 dkg, 20 malih glavica luka, 1 žlicu ulja, malo maslaca, 2 luka, 1 režanj češnjaka, 1 rajčicu; 1 bijeli dio od poriluka, zelenje za juhu, sol, papar, 7 dcl crnog laganog vina, 1 dcl vinjaka; mješavina od 3 sasvim malene žličice (za crnu kavu) maslaca i 2 brašna; 8 dkg maslaca.

U posudu stavite maslac i ulje, pa ispržite komade očišćene i narezane jegulje. Kad postanu zlataste, izvadite ih. Dodajte nasjeckan luk, češnjak, sitno narezanu i zgnječenu rajčicu, te sitno narezan poriluk. Dodajte i zelenje za juhu, pa ostavite da se popurži. Kad omekša, vratite komade jegulje i oprezno miješajte. Dodajte sol i papar koji sami sameljete. Prelijte konjakom, dodajte vino. Ostavite da kuha na slaboj vatri 20 minuta. U međuvremenu u drugu posudu stavite maslac i popržite glavice luka, dodajte mu sol i sasvim malo šećera. Pržite ih dok ne postanu zlataste, pa ih dodajte skuhanoj ribi. Umiješajte maslac u brašno, pa i to dodajte u jelo. Kad se sve pomiješa, provjerite treba li dodati još soli ili papra, a ako okus nije dovoljno izrazit, dodajte i nekoliko kapi vinskog octa.

KUHANA RIBA

PRIPREMITE: omot ribe, 1 glavicu luka, zeleni celer i peršin, 1 mrkvu, lovor, sol, papar, majčinu dušicu, ružmarin; za preliv: malo maslaca, limun, zeleni peršin, kapare.

U litri i pol vode prokuhajte luk, celer, peršin, mrkvu, lovor, sol, papar i druge začine, pa spustite ribu i kuhajte na laganoj vatri desetak minuta. Pažljivo, do kraja ocijedite, pa prelijte otopljenim maslacem, kojemu dodate limunov sok i dosta sjekkanog peršina.

KUHANA ŠTUKA U UMAKU

PRIPREMITE: 2 štuke, sol, papar, 2 žlice brašna, mast, češnjak, zeleni peršin, kiselo vrhnje, ocat.

Očišćene štuke narežite na veće komade i skuhajte u osoljenoj i popaprenoj vodi. Izvadite, poslažite na pladanj i prelijte umakom koji ovako pripremite: na masti zažutite brašno, zalijte juhom u kojoj su se kuhale štuke, osolite, popaprite, dodajte sitno sjeckani češnjak i zeleni peršin, vrhnje i ocat, pa kad prokuha, prelijte preko ribe.

MEDALJONI OD TUNJEVINE

PRIPREMITE: 6 odrezaka svježe tunjevine ili neke druge ribe, papar u zrnu, sol, lovor, majčinu dušicu, ružmarin, češnjak, 1/2 l hladetine (već pripremljene), 1 jaje, nekoliko rotkvica, zeleni peršin, 1 krastavac, zelenu salatu, 1 limun, sol, kapare.

Opranu ribu stavite kuhati s lovorom, majčinom dušicom, ružmarinom, očišćenim češnjakom, dodajte sol i papar u zrnu. Voda ne smije ključati jako, nego polagano. Ribu dobro skuhajte, ali se ne smije raspadati. Izvadite je i složite na pladanj. U vodi, u kojoj se kuhala, pripremite želatinu, tj. ocijedite potrebnu količinu, kojoj dodajte limunov sok. Kad je hladetina skoro hladna, prelijte njome ribu. Ostatak želatine ostavite u jednoj posudi, pa i to i pladanj stavite u hladnjak. Prije posluživanja, složite medaljone od ribe na pladanj, svaki ukrasite tvrdo kuhanim jajem, narezanim rotkvicama (može poslužiti rajčica ili crvena paprika), zelenim peršinom i kaparima. Krastavac narežite na kockice, a zelenu salatu nasjeckajte. Time popunite pladanj između medaljona, a dodajte i preostalu narezanu želatinu.

NABUJAK OD RIBE

PRIPREMITE: 20 dkg kuhane ribe (ili iz konzerve, samo do kraja ocijedite ulje), 3 jaja, 4 dkg margarina, 3 dkg brašna, 1/2 l mlijeka, sol, papar, muškatni oraščić.

Dobro očistite ribu od kosti, a meso usitnite. Upalite pećnicu da se grije. Načinite bešamel-umak: zagrijte margarin, dodajte brašno i popržite sasvim malo, da tek počne tamniti, zalijte hladnim mlijekom. Miješajte dalje dok se zgusne. Osolite, popaprite, dodajte naribanog muškatnog oraščića, zatim usitnjenu ribu, pa žutanjke. Od bjelanjaka istucite vrlo čvrsti snijeg, umiješajte ga oprezno u smjesu. Dublju posudu zamastite i ulijte smjesu samo za dvije trećine posude. Stavite u srednje zagrijanu pećnicu i pecite na slaboj vatri pola sata, onda pomalo pojačajte vatru i pecite još deset minuta. Odmah poslužite.

ORADA SA ŠPINATOM

PRIPREMITE: 1 oradu (ili neku drugu ribu koja je dobra za pečenje) od malo više od kilograma, 2—3 žlice ulja, sok, papar, 1 luk, limun; 15 dkg riže, 1/2 kg špinata (ili blitve), malo češnjaka.

Ribu očistite, operite, i osušite. U nauljeni lim položite ribu, osolite je i popaprite, pokrijte je kolutima luka i limuna, prelijte uljem i pecite otprilike 20 minuta na umjerenoj vatri. U međuvremenu u mnogo slane vode skuhajte rižu i ocijedite je. Skuhajte i špinat, ocijedite, načinite od njega pire kojem dodate malo ulja i zgnječeni češnjak. Oko ribe poslažite najprije rižu, zatim špinat. Stavite u pećnicu na još otprilike 10 minuta. Prije posluživanja ukrasite kriškama limuna.

PAPRIKAŠ OD ŠTUKE

PRIPREMITE: 2 kg štuke (manje), 1 kg luka, 3 žlice tvrdo ukuhane rajčice, mljevenu crvenu papriku, soli, ljutu papriku, papar, 3 dcl ulja.

Ribu očistite i narežite na manje komade. Odstranite sve kosti. Luk sitno nasjeckajte i pržite na ulju dok požuti. Zatim mu dodajte ribu i pirjajte pet minuta bez dolijevanja vode. Morate biti vrlo pažljivi da se riba ne raspadne. Nakon toga dodajte dvije žlice crvene paprike, litru hladne vode, rajčicu, papar i ljutu papriku. Nastavite kuhanjem na tihoj vatri i povremeno protresite posudu. Ako je potrebno, dodavajte pomalo vode kako bi sva riba bila pokrivena. Kuhajte 30 minuta.

PAPRIKAŠ OD TUNJEVINE

PRIPREMITE: 2 konzerve tunjevine (može i s povrćem), 3—4 glavice luka, maslinovo ulje (može i obično), malo brašna, žličicu ukuhane rajčice, sjeckani zeleni peršin i celer, malo crvene paprike, papar, sol, 1/2 dcl bijelog vina, list lovora, režanj bijelog luka.

Na ulju ispržite luk, dodajte tunjevinu iz konzerve i sve ostale sastojke, pa polako pirjajte (dodavajući vodu) svega nekoliko minuta. Zatim izvadite list lovora i za čas je gotov ručak.

PASTRVE S BADEMIMA

PRIPREMITE: 4 pastrve, 4 dkg maslaca, 4 dkg oguljenih badema, 2 limuna, sol, papar.

Pastrve očistite, operite, dobro obrišite. U velikoj tavici rastopite maslac, oprezno u nj spustite pastrve i pržite ih na srednjoj vatri. S vremena na vrijeme protresite tavu da se pastrve ne prihvate. Nakon deset minuta pastrve pažljivo okrenite i pržite još s druge strane deset minuta. Osolite, popaprite, nakapajte limunovim sokom. Izvadite ih na zagrijani pladanj, a na preostalom maslacu ispržite na listiće narezane bademe i njima pospite pastrve.

PASTRVE S KAPARIMA

PRIPREMITE: 4 pastrve, malo mlijeka, brašno, 4 dkg maslaca, 1 žlicu ulja, sol, papar, 3 dkg maslaca, 2 žlice mrvica, 1/2 limuna, 1 žlicu kapara, peršin.

Ribu očistite, operite i narežite na veće komade. Natopite ih uljem, osolite i ostavite da stoje pola sata. U tavi ispržite nasjeckani luk, na koluto-
Pastrve očistite i operite, pa dobro obrišite. Zatim ih namočite u mlijeko i uvaljajte u brašno, pa pecite s obje strane na mješavini maslaca i ulja. Dok se peče, osolite i popaprite. Pecite s obje strane oko 10 minuta. Zatim izvadite ribe i ostavite ih na toplom, u tavicu dodajte još maslaca i mrvice te popržite. Na pladanj stavite ribe, natopite ih limunovim sokom, pospite kaparima i prženim mrvicama. Na kraju pospite sitno nasjeckanim zelenim peršinom.

PASTRVE U HLADETINI

PRIPREMITE: 4 manje pastrve, juhu od povrća s bijelim vinom, majčinu dušicu, 2 luka, limun, sol, papar, želatinu; za ukras odaberite, prema ukusu, rajčice, tvrdo kuhana jaja, peršin, ružičaste račiće, limun i sl.

Sa svim potrebnim zelenjem skuhajte juhu od povrća nalivajući je mješavinom od pola vina, pola vode. U juhu dodajte također 2 glavice luka, 2 grančice majčine dušice, sol, papar u zrnu, 3 koluta limuna. Nakon što juha pola sata vrije, procijedite je. Ribu očistite i pažljivo operite. Zatim je stavite u kipuću juhu i kuhajte desetak minuta na sasvim slaboj vatri. Oprezno izvadite i dobro obrišite čistom krpom. Juhi dodajte želatinu i, prema potrebi, još soka od limuna da dobije jači okus. Ribe poslažite u dublji pladanj, prelijte mlakom tekućinom (pripazite da se hladetina ne počne stvrdnjavati), stavite na hladno ili u hladnjak. Ukrasite prema ukusu.

PIRJANE SARDELE

PRIPREMITE: 8 svježih sardela, 1 čašu bijelog vina, 1 dcl vrhnja, 1 limun, 1 žlicu senfa, sol, papar.

Očistite, operite i osolite sardele. U posudu stavite vino da provrije. Polegnite u nj sardele i ostavite da kuhaju 5 minuta, s tim da vino samo pomalo vri. Izvadite oprezno sardine rupičastom žlicom, stavite na zagrijani pladanj. U skuhano vino dodajte vrhnje, senf i limunov sok. Osolite, popaprite. Dobro sve promiješajte i time prelijte sardine. Možete poslužiti toplo, mlako i hladno.

PIRJANI ŠARAN

PRIPREMITE: 1 šarana, 1 luk, 3 bijela dijela poriluka, peršin, nekoliko bobica borovnica, brašno ulje, sol i papar.

Ribu očistite, operite i narežite na veće komade. Natopite ih uljem, osolite i ostavite da stoje pola sata. U tavi ispržite nasjeckani luk, na kolutove narezan poriluk koji osolite i popaprite. Kad je sve zlataste boje, dodajte brašno, načinite zapršku i prelijte je juhom. Dodajte ribu, zalijte je vodom i pokrijte. Dodajte borovnice. Nakon 15 minuta dodajte nasjeckani peršin.

»POGAČA« OD TUNJEVINE I KRUMPIRA

PRIPREMITE: 1 veću ili dvije manje konzerve tunjevine, 1/2 kg krumpira, 2 glavice luka, 1 režanj češnjaka, malo mlijeka, sol, papar, majčinu dušicu, ulje, ribani sir.

Ako je moguće koristite svježu tunjevinu koju samo skuhajte u vodi s mirodijama. Ako koristite konzerve tunjevine u ulju, najprije na konzervi načinite dva otvora, okrenite je i stavite u tanjur da ulje isteče, inače bi jelo bilo previše masno. Skuhajte krumpir i pripremite pire s mlijekom, a umjesto maslaca zamastite ga uljem što ste ga ocijedili iz konzervi. Na ulju ispržite narezani luk, dodajte sitno nasjeckani češnjak, usitnjenu tunjevinu i majčinu dušicu. Malo propirjajte, pa sve dodajte u pire. Stavite u zamašćeni lim, poškropite odozgo uljem, pospite ribanim sirom i zapecite u pećnici. Prije posluživanja pospite sjeckanim zelenim peršinom.

PRSTACI I PRILJEPCI

PRIPREMITE: 1 kg prstaca i priljepaka, 1 čašu bijelog vina, peršin, lovor, majčinu dušicu, ružmarin, kozlac, krasuljicu i druge mirišljive trave (kadulje npr.), žlicu senfa, 1 jaje, ulja, limunov sok, sol, papar.

Prstace i priljepke možete prokuhati, a možete ih koristiti i sirove. U svakom slučaju, stavite ih da stoje u vinu dok priređujete umak. Sve trave sitno nasjeckajte i stavite u mikser, dodajte senf i jaje pa načinite majonezu (naravno, možete je načiniti i rukom, ali u mikseru će se i sve trave samljeti). Osolite popaprite, začinite limunovim sokom pa u to umiješajte prstace i priljepke. Nekoliko lijepih ljusaka od školjki dobro operite pa ih poslažite na zdjelu oko jela i u svaku stavite malo mase za ukras.

PRŽENA RJEČNA RIBA

PRIPREMITE: ribu, sol, ulje, brašno.

Svaku ribu možete pržiti, ali najbolje su ove vrste redom: smuđ, som, štuka, šaran, deverika i karas. Ribu najprije očistite, a zatim je poprijeko zarežite nožem na više mjesta. Ako je riba krupnija, izrežite je na komade. Tako pripremljenu ribu

posolite i ostavite da neko vrijeme stoji u većoj posudi. U tavu za prženje stavite toliko ulja da riba bude prekrivena do polovice. Ribu uvaljajte u brašno, dobro je otresite i stavite na vruće ulje. Kad je jedna strana pržena, ribu okrenite i ispržite s druge strane. Na prvi pogled ribu je vrlo jednostavno pržiti. Međutim, da nije tako, uvjerile su se već mnoge kućanice. Sve ovisi o temperaturi ulja: ako je pregrijano, riba će izvana zagorjeti a ostati nepečena, a ako je hladno, meso će se raspasti. Dobro pržena riba mora imati rumenu boju, izvana je hrskava, a iznutra meka i sočna.

PUNJENE LIGNJE

PRIPREMITE: 1/2 kg liganja, 2 jaja, 1 žlicu ribanog sira, ulje, 3—4 žlice mrvica, bijelo vino, sol, papar, zeleni peršin.

Očistite lignje (ako su smrznute pustite da se otope na sobnoj temperaturi). Pomiješajte posebno mrvice s naribanim sirom, dodajte sitno narezani zeleni peršin i jaja. Dobro promiješajte i dodajte toliko ulja da dobijete gustu masu. Osolite i popaprite, pa punite lignje. Otvore sašijte bijelim koncem. Poslažite u posudu, zalijte s dosta ulja, osolite, popaprite, dodajte vino i pirjajte otprilike pola sata. Umjesto mrvica možete staviti kuhanu rižu, da nadjev bude laganiji. Lignje će biti ukusnije ako upotrijebite maslinovo ulje.

PUNJENE ŠKOLJKE

PRIPREMITE: 8 većih školjaka, 3 dkg maslaca, 25 dkg šampinjona ili nekih drugih gljiva, 1 luk, papar, 1/2 limuna, 3 dkg mrvica, zeleni peršin, celer i druge mirišljive trave prema ukusu; za umak: 3 dkg maslaca, 3 dkg brašna, 1/2 l mlijeka, 3 dkg ribanog sira, sol, papar.

Školjke očistite i odijelite meso od ljuske. Dobro operite oboje. Meso stavite u posudu, prelijte čašom vode, dodajte razrezani luk, sve mirodije, sol i papar. Neka polako vri 10 minuta. U tavici rastopite 2 dkg maslaca i naglo popržite očišćene i oprane te narezane gljive. Zalijte ih limunovim sokom. Tada priredite umak: na umjerenoj vatri rastopite maslac, dodajte brašno i samo zagrijte (brašno ne smije potamniti) zapržak zalijte odjednom cijelim mlijekom (hladnim!), osolite i popaprite. Miješajte na vatri sve dok provre i zatim smanjite vatru i ostavite da polako kuha još 10 minuta. Uklonite s vatre i dodajte ribani sir. Skuhano meso od školjaka narežite na komade i stavite u ljuske, prekrijte gljivama i zalijte umakom. Odozgo pospite mrvicama i svaku na vrhu ukrasite komadićem mesa. Školjke stavite u plitki lim, zatim na nekoliko minuta u vrlo vruću pećnicu.

PUNJENI ŠARAN

PRIPREMITE: 1 kg šarana, 1 veću žemlju, 1 dcl mlijeka, malo maslaca, pola tube paštete od sardelica, 1 žlicu naribanog luka, zeleni peršin, limunov sok, lovorov list, samljeveni papar, sol, 2 jaja.

Operite i očistite ribu, dobro je obrišite izvana i iznutra. Priredite nadjev: žemlju namočite u mlijeko, a zatim protisnite; dodajte maslac, paštetu od sardelica, luk, nasjeckan peršin i jaja (sirova). Dodajte mirodije i napunite ribu, pa je sašijte. Rastopite maslac i kad je jako vruć, prepržite ribu s obje strane. Tada dodajte malo vode i lovorov list, pa ostavite da krčka još 20 minuta. Na kraju stavite u pećnicu da se dokraja ispeče, natopite je limunovim sokom. Ako želite, prelijte vrhnjem.

RAKOVI S VINOM

PRIPREMITE: 2 kg rakova, malo crnog dalmatinskog vina, 4 režnja češnjaka, 6 žlica ulja, sol, papar.

Rakove dobro operite u nekoliko voda. U dno posude stavite toliko vode da dno bude dobro pokriveno, poslažite rakove, pospite sjeckanim češnjakom, zalijte uljem i vinom, posolite i popaprite pa kuhajte uz češće miješanje 10—15 minuta.

RIBA S KRUMPIROM

PRIPREMITE: po osobi 2 komada smrznute ribe, 2 odreska suhe slanine, 2 režnja češnjaka, 20 dkg krumpira, maslinovo ulje (ili obično), 2 žličice ukuhane rajčice, sol, papar, zeleni peršin, limunov sok.

Odmrznite ribe, odstranite kosti ako ima i narežite na male komadiće koje natopite limunovim sokom. Krumpir sirov ogulite i narežite na sasvim tanke listiće. Rajčicu razrijedite s dosta vode, dodajte u to usitnjeni češnjak, sol, papar i nasjeckani zeleni peršin. Vatrostalnu posudu dobro namažite uljem, pa slažite red ribe, red krumpira. Na red ribe stavljajte komadiće suhe slanine, a krumpir zalijte razrijeđenom rajčicom. Na vrhu neka bude krumpir. Zalijte uljem i pecite u pećnici na laganoj vatri pola sata. Ako je potrebno dodajte još malo tekućine.

RIBA S RAJČICAMA

PRIPREMITE: 3/4 kg morske ribe, brašno, sol, svježe samljeveni bijeli i crni papar, ružmarin, majčinu dušicu, mažuran, bosiljak, origan i druge mirišljive trave po izboru (sve moraju biti osušene i zdrobljene u prah ili sasvim sitno nasjeckane), 1 luk, 4 veće rajčice, ulje, 1/2 limuna, 2 žlice sjeckanog zelenog peršina.

Očišćenu ribu narežite, pa povadite kosti. Ribu uvaljajte u brašno, kojemu ste dodali sve spomenute mirišljive trave. Na ulju popržite nasjeckani luk, pa dodajte u brašno uvaljanu ribu koju pecite pet minuta s obje strane, dodajte oguljene i na kriške narezane rajčice; dodajte limunov sok i polako pirjajte dok riba ne omekša. Onda pospite narezanim zelenim peršinom, provjerite je li dovoljno slano i papreno.

RIBA U HLADETINI

PRIPREMITE: 60 dkg ribe ivera ili lista, 60 dkg oslića, 60 dkg manića, 1 veliku čašu vina, 2 litre vode, ukiseljene crvene paprike, 25 dkg kuhanoga graška, 2 omota želatine (aspika) u prahu, luk, zeleni peršin i celer te ostale mirišljive trave po ukusu, sol, papar, muškatni oraščić, 3 jaja, 20 dkg vrhnja, 3 lista želatine, 1 čašu vina, 1 limun, 1 mrkvu, mekani dio bijeloga kruha.

Ribu očistite, ogulite i narežite na odreske. Mekani dio kruha namočite u vrhnje. Pripremite 2 litre vode kojoj dodajte vino, 3 kriške limuna, 2 glavice luka, sol, papar, mirišljive trave i očišćenu mrkvu narezanu na ploške. Kuhajte sve dok mrkva omekša. Tada procijedite juhu i stavite je u posudu sa širokim dnom i u nju poslažite ribu da se prokuha (duljina kuhanja ovisi o vrsti ribe). Odlijte čašu juhe, a u ostaloj rastopite želatinu u prahu, dodajte vino i toliko vode da dobijete litru tekućine. U dobro rashlađeni oblik ulijte za prst tekućine i stavite na 20 minuta u hladnjak da se stvrdne. Odvojite dijelove ribe lista, zgnječite ih i stavite u posudu, dodajte kruh namočen u vrhnje i tvrdo kuhana jaja. Sve to dobro promiješajte (po mogućnosti u mikseru) da dobijete jednoličnu gustu kremu, kojoj po potrebi dodajte sol i papar, te naribani muškatni oraščić i sok od pola limuna. U odvojenu čašu mlake juhe stavite listiće želatine da se rastope, pa i to dodajte u kremu, pa sve još dobro promiješajte. Izvadite iz hladnjaka oblik za hladetinu, ukrasite najprije dobivenu hladetinu graškom i na rezance narezanim crvenim paprikama. Preko toga poslažite lijepe komade ostale ribe (mora biti posve hladna!), preko toga stavite otprilike 1,5 cm debeli sloj kreme, preko nekoliko komada preostale, manje lijepe komade ribe i crvenu papriku. Stavljajte tako naizmjence kremu i komade ribe dok napunite oblik. Na vrhu neka bude krema, koju prelijte rastopljenom želatinom, prekrijte komadom aluminijske folije i stavite u hladnjak da stoji najmanje pet sati. Prije služenja stavite posudu samo na čas u vruću vodu da se hladetina odvoji, stavite je na pladanj koji ukrasite tvrdo kuhanim jajima, kriškama rajčice, zelenom salatom i preostalom čistom hladetinom, prethodno smrznutom i narezanom na kockice. Uz to možete poslužiti majonezu ili umak tartar.

RIBLJI PAPRIKAŠ

PRIPREMITE: 2 kg riječne ribe (1 kg soma, 0,5 kg kečige, 0,5 kg smuđa), 1 kg luka, 3 dcl ulja, 3 dcl bijela vina, mljevenu crvenu papriku, ljutu papriku, sol.

Očišćen i sitno isjeckan luk stavite u lonac i ispržite na ulju da požuti. Poslije toga pirjajte ga uz neprestano dodavanje vode dok posve omekša. Dodajte dvije žlice crvene paprike i malo popržite pazeći da ne zagori. U tako pripremljenu smjesu dodajte litru vode, a zatim složite očišćenu ribu izrezanu u krupnije komade. Dodajte još toliko vode da pokrije ribu. Paprikaš kuhajte na tihoj vatri i kad uzavri prema ukusu dodajte so , ljutu papriku i bijelo vino. Riba će biti kuhana poslije 40 minuta laganog vrenja. Pazite da je ne miješate žlicom ili kuhačom već je s vremena na vrijeme samo lagano potresite.

RIJEČNA RIBA S VINOM

PRIPREMITE: 3/4 kg sitnije riječne ribe, sol, papar, zeleni peršin, 1 žlicu brašna, 2 dcl bijelog vina, 1 žlicu maslaca, sok od limuna.

Očišćenu ribu poslažite na lim koji prethodno premažete maslacem. Osolite, popaprite, pospite sjeckanim zelenim peršinom. Prelijte vinom (u nekim se krajevima riba ovako priprema s domaćim octom od jabuka koji daje poseban okus). Pecite 25 minuta u dobro zagrijanoj pećnici. Okrećite i zalijevajte sokom. Ispečene ribe poslažite na zagrijani pladanj, a u sok od pečenja dodajte maslac koji dobro izmiješate s brašnom, pa pustite da se zgusne. Provjerite treba li još soli i papra, pa dodajte limunov sok.

RIŽA S RAJČICAMA I TUNJEVINOM

PRIPREMITE: 2 luka, 3 žlice ulja, 2 šalice riže, 2 rajčice, 3 žlice tvrdo ukuhane rajčice, sol, papar, po želji malo šećera, majčine dušice, 22 dkg kuhane tunjevine, 1 čašu bijelog kiselkastog vina.

Očišćen i nasjeckan luk ispržite na ulju, dodajte rižu i nju pržite još 3 minute. Zatim dodajte oguljene i nasjeckane sirove rajčice, pekmez od rajčica, sol, papar, šećer i majčinu dušicu. Dobro promiješajte, dodajte tunjevinu, 3 šalice kipuće vode i vina. Ostavite da se pirja dok riža upije svu tekućinu.

RIŽA SA ŠKOLJKAMA

PRIPREMITE: 30 dkg riže, 15 dkg pečuraka, 2 žlice tvrdo ukuhane rajčice, 1 čašu kiselkastog bijelog

vina, 1 1/4 kg dagnji, 1/4 kg drugih vrsti školjaka, 1 konzervu račića, 2 žlice ulja, papar, šafran, zeleni peršin, lovorov list, režanj češnjaka.

Pažljivo očistite školjke, stavite ih na ulje, dodajte zeleni peršin i lovor. Zalijte vinom, osolite i popaprite i stavite da lagano kuha. Kad se školjke otvore, izvadite im mesnati dio, a juhu, u kojoj su se kuhale procijedite. Na ulju ispržite sjeckani češnjak, dodajte ukuhanu rajčicu razrijeđenu juhom. U međuvremenu na ulju ispržite očišćene i narezane pečurke, a posebno u slanoj vodi skuhajte rižu. U umak od rajčice dodajte šafran, provjerite je li dovoljno slan, dodajte školjke, račiće i prelijte preko skuhane, ocijeđene i oprane riže.

SARDELE U UMAKU OD RAJČICA

PRIPREMITE: 1 kg svježih sardela, 1 svežnjić zelenog peršina, 1 žličicu origane ili ružmarina, 40 dkg svježih rajčica ili 5 žlica tvrdo ukuhane rajčice, sol, papar, ulje.

Sardele očistite, dobro operite i osušite. Ne skidajte im glave. Lim nauljite na dnu i sa strane, pa poslažite ribe tako da im naizmjence na jednu stranu gledaju glave ili rep. Dobro posolite i popaprite, pospite sitno narezanim zelenim peršinom. Između poslažite oguljene i narezane rajčice, odnosno zalijte malo razrijeđenom ukuhanom rajčicom. Pospite ružmarinom, zalijte uljem i pecite u zagrijanoj pećnici 15—20 minuta.

SENDVIČI S DAGNJAMA

PRIPREMITE: 4 kriške bijelog kruha, malo maslaca, 2 žlice ulja, 1 glavicu češnjaka (malu), 1 žlicu sitno narezanog luka, 4 oguljene rajčice, 2 žlice sitno narezanog zelenog peršina, 20 dagnji, 2 žlice bijelog vina, sol, papar.

Rajčice narezane na kriške popržite na ulju s lukom i nasjeckanim češnjakom. Dodajte dagnje, vino, zeleni peršin. Osolite, popaprite i pirjajte još 10 minuta. Neka skoro sav sok ispari. Komade kruha popržite s jedne strane, okrenite, prženu stranu premažite maslacem i stavite pirjane rajčice s dagnjama. Poslažite sendviče na lim premazan uljem i zapecite u pećnici. Poslužite toplo, sa salatom.

SIPE, HOBOTNICE, MUZGAVCI

PRIPREMITE: 1 kg sipe, hobotnice ili muzgavca (sve mora biti sasvim svježe, ne preveliko i prestaro), sol, papar, 4 režnja češnjaka, zeleni peršin, ulje, vinski ocat.

Muzgavce i sipe otvorite na trbuhu, izvadite drob, tvrdu kost i bobice iz krakova. Ako je muzgavac tvrđi, istucite ga batom. Dobro operite i kuhajte u mnogo vode 2—3 sata, jer moraju biti dobro skuhani. Ocijedite, narežite, polijte s malo vode od kuhanja. Hladno posolite (ne za vrijeme kuhanja!) popaprite, dodajte sjeckani češnjak, i zeleni peršin, zauljite i po ukusu dodajte vinski ocat. Hobotnicu je dovoljno kuhati jedan sat.

SKUŠE S LIMUNOM

PRIPREMITE: 4 lijepe skuše, 1 veliku glavicu luka, 4 žlice maslinova ulja, sol, papar, 1 limun.

Pomiješajte ulje, sol, papar i naribanu limunovu koru (1 žličicu). Očistite, ocijedite i posušite ribe, pa ih namočite u ulje s dodacima neka stoje jedan sat. Ispecite ih skupa s lukom i poslužite s narezanim kolutima limuna.

SKUŠE SA SENFOM

PRIPREMITE: 4 skuše, ulje, sok, senf, aluminijsku foliju.

Skuše dobro očistite, operite i osušite. Izrežite četiri komada aluminijske folije u veličini riba. Nauljite ih. Skuše iznutra i izvana namažite senfom, pažljivo omotajte folijom i pecite otprilike pola sata u pećnici.

SOM S RIZLINGOM

PRIPREMITE: soma koji očišćen treba da ima oko 1,20 kg, maslac, 1 čašu rizlinga, 1 dcl riblje juhe, 1/2 limuna, 13 dkg gljiva, vlasca, mirišljive trave, 1 žlicu brašna, 2 žutanjka, 6 dkg maslaca, zeleni peršin.

Ribu očistite, narežite na odreske, stavite u posudu namazanu maslacem, osolite i popaprite. Prelijte juhom i vinom, dodajte 1 kolut limuna. Pecite u otvorenoj pećnici i zalijevajte sokom u kojem se peče. Na maslacu popržite sasvim sitno nasjeckani vlasac i mirišljive trave. Izvadite ribu i držite je na toplom dok završite umak. U sok od kuhanja dodajte brašno, žutanjke i maslac. Sve dobro promiješajte, dodajte popržene gljive, opet promiješajte daleko od vatre i time prelijte ribu. Ukrasite zelenim peršinom!

ŠARAN NABODEN ČEŠNJAKOM I SLANINOM

PRIPREMITE: šarana od 1 kg, 2 dcl ulja, glavicu češnjaka, 50 dkg suhe slanine, 2 dcl bijelog vina, mljevenu crvenu papriku, limun, zeleni peršin.

Ribu očistite, zatim je zarežite poprijeko nožem s jedne i druge strane na deset do petnaest mjesta. U te zareze stavite očišćen i na listiće izrezane

češnjak i slaninu. Položite ribu u lim odgovarajuće veličine, posolite i dodajte malo vode, prelijte uljem i pecite u pećnici. Riba je gotova kad zarumeni. Prelijte je vinom s punom žlicom mljevene paprike. Šarana ostavite u pećnici još nekoliko minuta da vino zakuha i izgubi miris, no pazite da vam paprika ne zagori.

ŠARAN S VRGANJIMA

PRIPREMITE: 1 manjeg šarana (oko 1 kg teškog), 1/2 kg vrganja, oko 1/2 l vina, 1 režanj češnjaka, mast, majčinu dušicu, mažuran, vlasac, lovor, ružmarin, 2 žlice ulja, zeleni peršin, sol, papar, šafran; za umak: 2 dcl bijelog vina, malo češnjaka, octa, 10 dkg maslaca, 1 žličicu ribanog sira, 2 žumanjka, mažuran, zeleni peršin, 2 žličice ukuhane rajčice, račiće (iz konzerve), 1/2 limuna, sol, papar, šafran.

Očišćenog šarana narežite na deblje odreske. Stavite ih kuhati u osoljeno vino sa svim navedenim začinima i mirišljivim travama. Čim se šaran skuha, ostavite ga u samo toliko juhe da bude pokriven, a ostatak procijedite. U međuvremenu očistite gljive, narežite ih, operite i ostavite da se ocijede. Ispržite ih na mješavini masti i ulja s nasjeckanim češnjakom i zelenim peršinom. Najprije pržite na nagloj vatri, a zatim pirjajte još pola sata. Osolite i popaprite. U međuvremenu pripremite umak: stavite kuhati vino, ocat, začine i mirišljive trave. Poslije nekoliko minuta vrenja dodajte 4 žlice juhe u kojoj je stajao šaran i isto toliko soka od prženih gljiva. Procijedite i ponovo pristavite na vatru da vri sve dok mu se količina smanji na polovicu. U posebnoj zdjelici dobro promiješajte maslac sa žutanjcima, pa kad ste dobili glatku smjesu, dodajte kuhane rajčice. Umak uklonite s vatre, polako mu dodavajte maslac sa žutanjcima, limunov sok, račiće i sjeckani zeleni peršin. Kušajte je li dovoljno slano. Vatrostalnu zdjelu namažite maslacem, stavite na dno gljive i pospite ih polovicom ribanog sira. Na njih stavite šarana, pa njega pospite preostalim sirom. Ispecite ga u vrućoj pećnici da lijepo požuti, prelijte umakom i odmah poslužite.

ŠARAN U BIJELOM VINU

PRIPREMITE: šarana (što većeg), 6 žlica ulja, 50 dkg luka, 20 dkg rajčica, 1 list lovora, 1 limun, 1 režanj češnjaka, peršin, sol, papar, 1/2 l laganog bijelog vina.

Očistite, operite i osolite ribu, pa dobro natopite limunovim sokom. Ostavite da tako priređena stoji jedan sat. Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte očišćene i narezane rajčice, osolite, popaprite, dodajte lovor, te sasvim sitno nasjeckan peršin i češnjak. U vatrostalnu zdjelu stavite ribu, pokrijte povrćem i zalijte vinom. Neka se u pećnici peče oko 30 minuta na srednje jakoj vatri.

ŠARAN U LUKU I RIŽI

PRIPREMITE: šarana teškog 1 kg, 1,5 kg luka, 1/4 kg riže, 3 dcl ulja, sol, papar.

Luk očistite, izrežite ga i pirjajte na ulju, a neprestano dolijevajte pomalo vode. Kad luk omekša, uspite rižu i sve skupa pirjajte. Kad i riža omekša, posolite i popaprite i stavite u dublji lim. Za to vrijeme očistite šarana, pa i jednu i drugu stranu poprijeko zarežite nožem. Nakon toga cijelu ribu (i glavu) prerežite napola, uzdužno od repa prema glavi, kraj kičmene kosti. Osolite je izvana i stavite u lim preko rižine smjese. Pecite u pećnici oko 45 minuta, odnosno sve dok riba porumeni.

ŠKAMPI NA PARIŠKI NAČIN

PRIPREMITE: 1 kg očišćenih repova od škampa, 25 dkg brašna, 1 jaje, sol, 1/2 kavene žličice praška za pecivo, ulje za prženje.

Od jaja, čaše vode, brašna kojemu dodate prašak za pecivo i soli zamijesite tijesto. Ostavite da stoji najmanje pola sata. U međuvremenu operite škampe, potopite ih na 5 minuta u kipuću slanu vodu, očistite od oklopa i ostavite repove na čistoj krpi ili rešetki da se osuše. Ovo je jelo praktično stoga što tako priređene sastojke možete pripremiti ujutro za uvečer ili uvečer za drugi dan. U tijesto umjesto vode možete staviti mješavinu pola vode, pola pivo. Zatim zagrijte ulje, svakog škampa umočite dobro u tijesto, pa ispržite na ulju da dobije zlaćanu boju. Poslužite s peršinom i limunovim sokom ili s tartar-umakom.

ŠPAGETI SA ŠKOLJKAMA

PRIPREMITE: 40 dkg špageta, 1,5 l raznih školjki (dagnje, prstaci, luščure, mušule, priljepci i druge), 3 režnja češnjaka, 1 luk, 1 šaku sjeckanog zelenog peršina, 1/2 kg rajčice, 1 mrkvu, ulje (po mogućnosti maslinovo), sol, papar, 2 grane celera.

Bez obzira na to kakve školjke imate, pažljivo ih operite od zaostalog pijeska. Otvorit ćete ih ako ih stavite u posudu na jakoj vatri. Školjke koje se ne otvore bacite, da vam ne bi naškodile. Izvadite meso iz školjki, a vodu koju puste procijedite i stavite u posudu. Dodajte celer, zeleni peršin, žlicu ulja, luk i češnjak, malo soli, popaprite. Neka nekoliko minuta kuha na jakoj vatri. U međuvremenu operite i ogulite rajčice, pa ih dodajte u sok, a zatim i školjke. Smanjite vatru i dok se pirja, skuhajte špagete u dosta slane vode. Kad su skuhani, ocijedite ih, isperite, malo nauljite i stavite na pladanj, a umak sa školjkama u sredinu.

ŠTUKA U FOLIJI

PRIPREMITE: veću štuku (oko kilograma), tri glavice luka srednje veličine, soli, mljevenu slatku i ljutu papriku, papar.

Ribu najprije dobro operite, a zatim joj kroz škrge izvadite utrobu, pazeći da ostane cijela. Poslije toga je zavijte u prethodno dobro namočenu aluminijsku foliju. Stavite je na rešetke u zagrijanu pećnicu i pecite je pola sata. Najbolje ćete provjeriti je li riba gotova, ako je blago pritisnete prstima: kad je mekana, pečena je. Dok se riba peče, očistite luk, sitno ga narežite, posolite, dodajte prema ukusu papra i slatke paprike. Gurmani će u tu smjesu narezati i ljute paprike. Gotovu štuku izvadite iz pećnice i vrhom oštrog noža zarežite foliju duž kičme, od repa prema glavi i oko glave. Laganim povlačenjem glave i uz pomoć noža kojim odlijepite kosti, vrlo lako ćete izvaditi čitav riblji kostur. U šupljinu gdje su bile utroba i kosti stavite pripremljeni luk i ribu ponovo zatvorite. Držite je u toploj pećnici još 5 do 10 minuta i zatim poslužite skupa s folijom. Najprije je izrežite na male komade, zatim je rastvorite tako da folija ostane dolje i složite na tanjure iz kojih će se jesti. Meso se jede skupa s lukom, dok koža i folija, koje su čvrsto slijepljene, ostaju na dnu.

ZAPEČENE DAGNJE

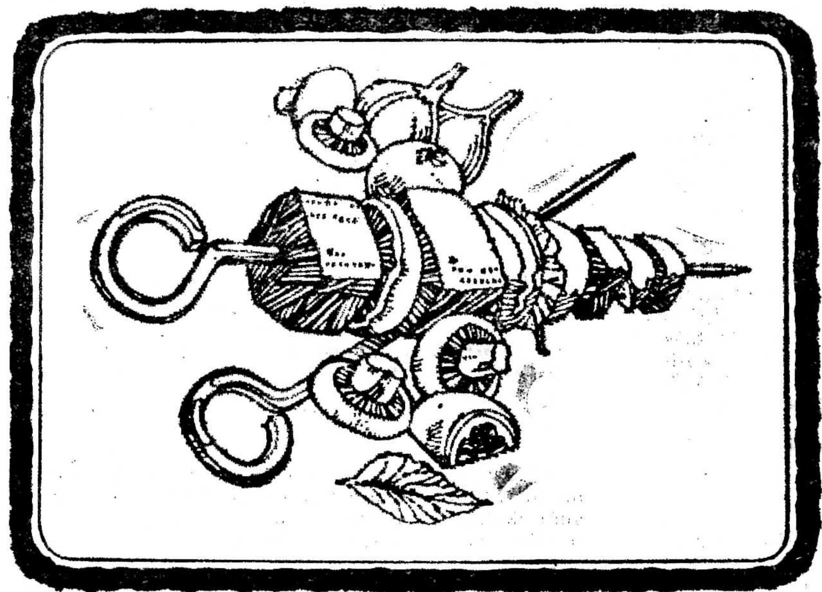
PRIPREMITE: 7 dagnja po osobi, 1 žlicu ulja, 1 žlicu sitno narezanog luka, 1 žlicu narezanog peršina, 1,5 dcl vina; za umak 1 žlicu maslaca ili margarina, 1,5 žlicu brašna, vrhnje, 2 žlice naribanog sira.

Dobro operite dagnje. Provjerite da li se čvrsto drže, ako se koja otvara, bacite je. Na ulju ispržite luk, dodajte peršin i vino, pa u taj umak stavite dagnje. Poklopite i kuhajte 4—5 minuta, da se sve dagnje otvore. Ostavite da se malo ohlade, otvorite, bacite prazne polovice, a preostale poslažite na lim. Posebno načinite zapržak od maslaca i brašna, zalijte sokom u kojem su se pirjale dagnje. Dodajte vrhnje i naribani sir. Umak mora biti dosta gust. Njime prelijte svaku dagnju, pa lim stavite u jako zagrijanu pećnicu. Neka se peče 5—8 minuta, da dobije lijepu boju. Odmah poslužite.

ZUBATAC S MAJONEZOM

PRIPREMITE: 1 zubaca od kilograma (bolje da je nešto teži, nego lakši), 1/2 limuna, sol, 1/4 l octa, 15 zrna papra, 25 dkg zelenja za juhu (korijen peršina, mrkve i celera), 1 luk, 3 režnja češnjaka, 1 lovorov list; majoneza.

Ribu očistite, operite i osušite. Nakapajte limunovim sokom. U međuvremenu skuhajte rasol: u vodi skuhajte sve začine, pa u kipuću vodu spustite ribu. Kad opet zavrije, smanjite vatru i kuhajte 10—20 minuta. Maknite s vatre i ostavite da stoji još desetak minuta. Onda ribu izvadite, ocijedite i stavite na pladanj. Prije posluživanja ukrasite limunom i majonezom.



Jela s roštilja

BARBUNI NA ROŠTILJU

PRIPREMITE: 5 barbuna, sol, papar, maslinovo ulje, 10—12 listova lovora, majčinu dušicu; za umak: 3 dkg oštrog senfa, 10 dkg maslaca, 5 grama škrobnog brašna, 1 dcl vode, sol, papar.

Pažnja: za ovo jelo barbune samo operite i očistite, ali im nemojte vaditi utrobu. Zarežite im kožu ukršteno. Poslažite ih u posudu, pospite lovorovim lišćem i zgnječenom dušicom, zalijte uljem i ostavite da se moče bar jedan sat. S vremena na vrijeme ih okrećite tako da miris i ulje zađe u zareze. Zatim ih pecite na roštilju, mažući ih pri tome pomalo mirišljivim uljem. U međuvremenu priredite umak: u posudu s vrućom vodom stavite jednu drugu u kojoj miješajte senf s maslacem. Važno je da voda bude vruća, ali ne da vrije. Kad je maslac posve rastopljen stavite brašno, osolite i popaprite. Kad se malo zgusnulo, dodajte vruće vode i kuhajte dalje sve dok se umak zagusti koliko vi želite. Poslužite uz ribu.

ĆEVAP OD MOZGA

PRIPREMITE: 1 teleći mozak, 8 tankih odrezaka tvrda sira, 8 odrezaka suhe slanine, malo ružmarina

Očistite mozak, a po potrebi ga na čas spustite u kipuću vodu. Razrežite ga na komade, pa svaki komad najprije zamotajte u sir, a zatim u suhu slaninu. Zavežite koncem i nabodite na ražnjić. Ukrasite komadićem ružmarina i pecite. Poslužite sa salatom.

GLJIVE NA ROŠTILJU

PRIPREMITE: 12 većih vrganja (ili neke druge vrste gljiva), 15 dkg suhe slanine s mesom; ulje, ružmarin, lovor; za umak: 2 žlice senfa, jednu žlicu ulja, sok od pola limuna, malo sjeckanog češnjaka; sol, papar.

Gljive dobro operite, odrežite oštećene dijelove pa nabadajte na ražnjiće naizmjence gljive i komade suhe slanine. Namažite uljem. Pripremite umak miješanjem svih sastojaka. Ispržite gljive na roštilju pa prelijte umakom i poslužite.

GREJP NA ROŠTILJU

PRIPREMITE: 3 grejpa, 6 žličica meda, malo šećera i maslaca.

Voće prerežite vodoravno, pa ga oslobodite od poprečnih, tvrdih kožica. Na taj ćete način u svakoj polovici koja služi kao zdjelica dobiti već nare-

zane kriške. Svaku polovicu zalijte žličicom meda, pospite šećerom i po vrhu naslažite listiće maslaca. Ispržite na roštilju.

KAMENICE NA ROŠTILJU

PRIPREMITE: kamenice, fino ulje, limunov sok, malo papra.

Kamenice otvorite pa pecite na jakoj žeravici vrlo kratko, svega 5—6 sekundi. Zatim na svaku stavite kap ulja, limunovog soka i papra. Poslužite odmah.

KOBASICE NA ROŠTILJU

PRIPREMITE: 6 masnijih kobasica (kranjskih, na primjer), 6 glavica luka, 12 tankih ploški suhe slanine.

Svaku kobasicu zasijecite po duljini (nemojte je razrezati) pa u dobivenu šupljinu stavite luk narezan na četiri četvrtine. Zatim svaku kobasicu umotajte u suhu slaninu da luk ne ispada. Pecite na slabijoj vatri dosta dugo.

KOBASICE SA SIROM

PRIPREMITE: 6 kobasica (masnijih, kao što su npr. kranjske), 6 odrezaka suhe slanine, 6 debljih komada sira, senf.

Svaku kobasicu zarežite po duljini, ali tako da se sa strane drži. U dobiveni otvor stavite komad sira, pa kobasicu umotajte u dugački komad slanine. Cijeli zamotuljak probodite sa 2—3 čačkalice da se ne otvara, pa pržite na umjerenoj vatri, tako da se i kobasice i suha slanina dobro isprže, a sir da se počne topiti.

MESO SA ŠUNKOM NA ROŠTILJU

PRIPREMITE: 4 odreska, 4 komada šunke, sol, papar, suhe slanine.

Odreske istucite što tanje, a možete narezati na manje komade. Na svaki odrezak stavite komad šunke, pa uvijte u roladu i zavijte koncem. Osolite i popaprite. Pecite na srednje jakoj žeravici. Neprestano okrećite i mažite komadićem suhe slanine. Poslužite vruće.

MIRISNI KOTLETI

PRIPREMITE: kotlete od 20 dkg, lovor, ružmarin, limunov sok, sol, papar, 1 dcl maslinovog ulja.

U zdjelici promiješajte limunov sok, ulje, sol i papar, pa u to namočite kotlete i ostavite da stoje jedan sat. Tada ih pecite na roštilju, a na žeravicu bacite mirisave trave.

»MORSKI« ROŠTILJ

PRIPREMITE: 1/2 kg ribe tvrdog mesa, 10 dkg rakova (važite očišćene), 6 lijepih školjki, limun, sol, papar, marinadu (vinski ocat, zelenje, papar u zrnu, lovor).

U pripremljenu marinadu stavite ribu, rakove i školjke. Neka stoje najmanje jedan sat (najbolje je pripremiti ujutro pa u podne peći). Ribe prethodno očistite i narežite na kocke, rakove očistite, školjke dobro operite da odstranite pješčana zrnca. Prije početka kuhanja izvadite ribe, rakove i školjke, dobro ih obrišite i osušite. Sad stavljajte na štapiće naizmjence ribu, školjke, rakove, ploškice limuna i komadiće lovora. Namažite s malo maslinova ulja. Marinadu možete iskoristiti za pripremanje umaka koji poslužite uz roštilj.

ODRESCI S PREMAZOM

PRIPREMITE: 4 teleća odreska, 10 dkg suhe slanine, 1 veći režanj češnjaka, sol, papar, 2 žlice mrvica, limunov sok.

Odreske nasolite i popaprite. Od ostalih sastojaka načinite premaz (slaninu i češnjak sameljite). Na roštilju najprije prepecite odreske s jedne strane, okrenite ih, premažite i ispecite do kraja. Poslužite odmah, poškropite limunovim sokom.

BANANA NA ROŠTILJU

PRIPREMITE: 7 banana, 14 žličica šećera u prahu, malo ruma.

Cijele banane pecite na vrućem roštilju, da im kora potamni. Na tanjuru razrežite kožu — sama banana postala je mekana poput kreme. Umiješajte u nju 2 žličice šećera u prahu, a po želji dodajte i malo ruma.

»OMOTANA« TRILJA

PRIPREMITE: 4 lijepe trilje (barbuna), luk, češnjak, lovorov list, majčinu dušicu, sol, papar, ulje (po mogućnosti maslinovo), aluminijsku foliju.

Priredite četiri komada aluminijske folije. Na svaku stavite očišćenu, opranu i osušenu trilju.

Ribu osolite i popaprite te lagano premažite uljem. Uza svaku ribu stavite po dva listića lovora i malo majčine dušice. U špuljinu utrobe stavite malo zgnječenog češnjaka i nasjeckanog luka. Svaku ribu zavijte u foliju i pecite na roštilju.

PILE NA ROŠTILJU

PRIPREMITE: 1/2 pileta, malo kadulje i ružmarina, sol, papar, muškatni oraščić, malo bijelog vina.

S obzirom na to da je pileće meso mekano, možete odjednom peći cijelu polovinu. U posudu stavite ulje, sol, papar, muškatni oraščić i vino. U to stavite pile na određeno vrijeme kako bi upilo mirise — okrećite ga s vremena na vrijeme. Zatim ga stavite da se peče. Dok se peče, povremeno trljajte pile kaduljom i ružmarinom da dobije miris. Pecite ga otprilike 25 minuta na slabijem žaru.

PLJESKAVICE S VINOM

PRIPREMITE: 1/2 kg mljevene govedine, 2 sitno nasjeckane glavice luka, sol, papar, 3 žlice crnog vina, 1 jaje, 2 žlice mrvica i žličicu smrvljene majčine dušice i lovora, ulje.

Sve sastojke dobro promiješajte i ostavite da stoje. Onda načinite dosta tanke pljeskavice i pecite na roštilju.

PODLANICA (ORADA) NA ŽARU

PRIPREMITE: jednu podlanicu (oradu) ili neku drugu morsku ribu koju možete peći u komadu, sol, papar, ulje, ružmarin.

Očistite i operite ribu, ostavite da se dobro ocijedi i posuši. U utrobu joj stavite nekoliko listića ružmarina, a možete nekoliko listića baciti i na žeravicu da zamiriše. Ribu zarežite na nekoliko mjesta, gdje je deblja. Dobro nauljite, osolite i popaprite. Žeravica ne smije biti prejaka, tako da ribu polako pečete dvadesetak minuta. Povremeno je mažite uljem — po mogućnosti maslinovim.

RAKOVI NA ROŠTILJU S UMAKOM

PRIPREMITE: 30 dkg rakova (izvažite samo meso), 30 dkg lignji, 25 dkg suhe slanine; za umak: 2 glavice luka, 1 limun, sol, papar, 2 žlice senfa, malo zelenog peršina, 1 dcl vrhnja, malo kiselkasta vina.

Na štapiće za ražnjiće nabadajte naizmjence komadiće slanine, rakove, lignje i komade luka. Ispecite, a prije posluživanja prelijte umakom: promiješajte sve sastojke (peršin nasjeckajte).

RAŽNJIĆI OD POVRĆA S UMAKOM

PRIPREMITE: 6 velikih ili 12 malih rajčica, 1 kg patlidžana, 20 dkg gljiva ili pečuraka, 6 paprika, 12 malih glavica luka (da se mogu nabosti); za umak: 3 žlice šenfa, 1 dcl ulja, papar, malo vlasca i majčine dušice, malo šećera.

Umak ćete pripremiti vrlo jednostavno: sve sastojke stavite u posudu koja se da zaklopiti (vlasac i majčinu dušicu nasjeckajte) i dobro promiješajte. Rajčice razrežite napola, luk očistite. Patlidžane nemojte guliti, narežite ih na kocke. Nabodite ih na štapiće i namažite uljem. Pecite ih dok omekšaju, a zatim ih prelijte umakom. Možete kombinirati sa suhom slaninom.

RAŽNJIĆI S JANJETINOM

PRIPREMITE: 15 dkg janjetine, 1 dcl maslinovog ulja, 4 zrna grubo tucanog papra, jednu žličicu šafrana (može malo crvene paprike umjesto šafrana), 1 žlicu sitno sjeckanog zelenog peršina, sol.

Janjetinu narežite na 5 jednakih dijelova. Ostale sastojke pomiješajte pa u mješavinu stavite meso da stoji najmanje 2 sata. Tada nataknite na štapiće i pecite na jakoj žeravici.

RAŽNJIĆI S JETRIMA

PRIPREMITE: 30 dkg jetara, 30 dkg hrenovki, 25 dkg suhe slanine, 20 dkg pečuraka (ili nekih drugih gljiva), 20 dkg šunke, 1 limun, sol, papar, ulje.

Hrenovke, šunku, slaninu, jetra i gljive narežite na komade. Limun narežite na vrlo tanke ploške. Sve nabodite na štapiće, namažite uljem i pecite na jakoj vatri otprilike 5 minuta. Skupa s ražnjićima možete pržiti i grančicu ružmarina.

RAŽNJIĆI S PILETINOM

PRIPREMITE: pola manjeg pileta, nekoliko rajčica, pola patlidžana, sol, papar, crvenu papriku, ulje.

Patlidžan narežite na veće kocke, osolite i ostavite da stoji, a tada istisnite. Pile narežite na manje komade, a rajčice na polovice. Na ražnjiće naizmjence nabadajte komade piletine, rajčice, patlidžan itd. Osolite, popaprite, pospite crvenom paprikom i namažite uljem. Pecite polako na dosta slaboj vatri.

RIBE NA ROŠTILJU S UMAKOM

PRIPREMITE: 75 dkg ribica (možete uzeti sitnu ribu, ili veću, koju ćete narezati na komadiće), 1 žlicu ulja, 12 malih rajčica, 12 malih glavica luka, sol, papar; 13 dkg maslaca, 2 limuna, 3 žlice kapara, 1 tvrdo kuhano jaje.

Ulje posolite i popaprite pa u to namočite ribice ili komade ribe. Uljem premažite i male rajčice i luk pa sve to naizmjenice nabodite na štapiće. U međuvremenu priredite umak: očistite jaje i zgnječite ga vilicom, u to dodajte uz vatru rastopljeni maslac, limunov sok i kapare. Ribu na štapićima pecite otprilike pet minuta i poslužite uz umak. Umak će biti još bolji ako ga načinite od pravog maslinovog ulja.

RIBE S ROŠTILJA S RAJČICAMA

PRIPREMITE: 12 manjih riba (svježih sardela ili manjih skuša), režanj češnjaka, sol, papar, žlicu ulja (po mogućnosti maslinova), malo majčine dušice i ružmarina, 3 žlice tvrdo ukuhane rajčice, nekoliko kriški limuna, zeleni peršin.

Na vatri zagrijte u posudi ulje, stavite nasjeckani češnjak, sol i začine, prelijte ukuhanom rajčicom i stavite da kuha. U međuvremenu ribe operite, očistite i ocijedite. Zatim ih zarežite na nekoliko mjesta, pa cijele ribe malo premažite uljem. Ispecite ih na roštilju s obje strane, osolite i popaprite. U zdjelu stavite umak od rajčice, poslažite ribu, ukrasite je kriškama limuna, pospite nasjeckanim peršinom.

SKUŠE NA ŽARU

PRIPREMITE: 1,5 kg skuša, grančice ružmarina, i majčine dušice, ulje (maslinovo ili mješavinu običnog i maslinovog) sol, papar, zeleni peršin, vlasac, limun.

Očistite i operite ribu, ostavite da se dobro ocijedi. Pazite da ne oštetite meso i ni u kojem slučaju nemojte ga nabadati. Nauljite ribu izvana i iznutra, posolite je i popaprite. U šupljinu stavite ružmarina i majčine dušice. Pecite je na žaru s obje strane, pa poslužite s umakom, koji pripremite pomiješavši ulje sa sitno kosanim zelenim peršinom, vlascem i češnjakom. Poslužite s limunom, kako bi svatko mogao ribu nakapati limunovim sokom.

SIR NA ROŠTILJU

PRIPREMITE: 25 dkg ementalera, 25 dkg trapista, 20 dkg suhe slanine (ili šunke), vlasac.

Sir narežite na manje kocke, svaku kocku omotajte u posve tanku plošku suhe slanine ili šunke, pa je nabodite na štapiće. Pecite na nagloj vatri tako da se slanina isprži a da se sir suviše ne otopi. Ispečeni sir pospite sitno nasjeckanim vlascem i odmah poslužite.

UMAK ZA MESO S ROŠTILJA

PRIPREMITE: 1 žličicu senfa, malo papra, malo soli, malo crvene paprike, 1 dcl kečapa od rajčica, 1 dcl rijetkog soka od rajčica, 1 žlicu vinskog octa i prema vrsti mesa mirišljive trave, svježe ili sušene (uz ribu će to biti stucani lovor i ružmarin, uz janjetinu češnjak i zeleni peršin itd.)

Sve sastojke dobro promiješajte da biste dobili oštar, pikantan umak. Poslužite ga uz meso s roštilja.

UMAK ZA GOVEDINU NA ROŠTILJU

PRIPREMITE: goveđe odreske; za umak: 10 dkg maslaca, 10 manjih glavica luka, struk vlasca, malo bijelog vina, narezani zeleni peršin, 2 žlice usitnjenih usoljenih ribica u ulju (fileti).

Na maslacu ispržite sasvim sitno kosani luk, pa čim malo dobije boju, prelijte vinom. Dodajte sitno nasjeckani vlasac. Miješajte na vatri dok ne zakipi, zatim smanjite vatru da još 5 minuta lagano vrije, tj. da se luk sav rastopi. Tada dodajte zeleni peršin. Prije posluživanja dodajte kosane filete. Taj umak možete pripremiti ranije, pa podgrijati. Goveđe odreske ispecite na roštilju i poslužite s umakom.



Jela od divljači

»ČORBA« OD SITNEŽI DIVLJAČI

PRIPREMITE: sitnež od fazana ili divlje patke ili neke druge pernate divljači, vezicu zeleni, 2 glavice luka, papar, sol, žlicu ulja, žlicu brašna, 10 dkg riže.

Sitnež od fazana sitno narežite i stavite da kuha u 2 l hladne vode. Dodajte očišćeno i narezano povrće, sol i nekoliko zrna papra. Kad meso bude mekano, načinite u posebnoj posudi zapršku, zalijte s malo hladne vode i dodajte juhi. Na kraju zakuhajte rižu, a po želji možete zakiseliti limunom.

DIVLJA PATKA NA LOVAČKI NAČIN

PRIPREMITE: 1 divlju patku, 25 dkg suhe slanine u komadu, ulje, 2 glavice luka, 1 mrkvu, 1 korijen celera, 2 korijena peršina, 2 lovorova lista, papar u zrnu, limun, vrhnje, 2 dcl vina, sol, borovnice (brinje), ružmarin.

Od suhe slanine odvojite komad dovoljno velik da njime omotate patku. Ostatak suhe slanine sitno narežite. Patku zavežite koncem. Najprije na ulju propirjajte sve povrće (usitnjeno) s narezanom suhom slaninom, onda dodajte patku, zalijte s malo juhe i vinom. Osolite i dodajte začine. Pirjajte na laganoj vatri. Kad patka bude mekana stavite je na toplo, a umak protisnite, zakiselite limunovim sokom i vrhnjem. Ako je umak prerijedak možete dodati malo brašna i prokuhati. Patku narežite, prelijte umakom.

DIVLJA PATKA S KRUMPIROM

PRIPREMITE: 2 patke (svaka do 1 kg), 15 dkg maslaca, 4 žlice rakije jabukovače, 8 krumpira, sol.

Očišćene patke položite na lim i stavite u pećnicu da se oko 10 minuta zagriju. Izvadite ih, prelijte rakijom i pustite da rakija ishlapi. Zatim prsa patki namažite maslacem, osolite i prelijte s malo vruće vode tako da dno tepsije bude prekriveno. Neka se peče oko 40 minuta, a za to vrijeme okrećite meso. Očišćene i oguljene krumpire raspolovite, skuhajte u slanoj vodi, pa poslužite kao prilog pečenim patkama.

DIVLJA PATKA S MASLINAMA

PRIPREMITE: 1 divlju patku, široke odreske suhe slanine da ovijete patku, sol, papar, nekoliko odrezaka svježe slanine, zelene masline, 1 dcl vrhnja, 1 žlicu brašna, ulje.

Patku očistite, iznutra osolite i popaprite, pa u nju stavite svježu slaninu. Obložite suhom slaninom i zavežite tankom uzicom. Namažite uljem i stavite peći. Patku od 1—1,5 kg treba peći otprilike sat i pol. Kad je pečena, izvadite je iz soka i razrežite. U sok dodajte masline kojima prethodno izvadite koštice, dodajte vrhnje s razmućenim brašnom pa sve stavite da provre. Poslužite patku prelivenu umakom.

FAZAN U MOŠTU

PRIPREMITE: 1 fazana, 6 dkg maslaca, 2 žlice ulja, 1 žlicu brašna, 1/2 l mošta, sol, papar.

Fazana očistite i narežite na komade. Popržite ga na mješavini maslaca i ulja. Kad svi komadi dobiju boju, pospite ih brašnom, pa dalje pržite miješajući da i brašno dobije boju. Tada zalijte moštom, osolite, popaprite i ostavite da lagano kuha. Ako je potrebno, dodajte još mošta. Kao piće uz to jelo poslužite isti takav mošt.

FAZAN S POVRĆEM

PRIPREMITE: 1 fazana teškog otprilike 1,20 kg, 10 dkg margarina, luk, korijen celera, mrkve, majčinu dušicu, lovor, sol, papar; 1 dcl vina, 10 dkg teleće jetre.

Pripremite fazana za kuhanje. Razrežite ga na komade i stavite u posudu (ostavite jetru na stranu) zajedno s margarinom, lukom, celerom, mrkvom, majčinom dušicom, lovorom, soli i paprom. Kad sve polako zažuti, poprskajte vinom, pokrijte i pustite da se kuha oko jedan i po sat ovisno o starosti fazana, dodajući s vremena na vrijeme vode. Četvrt sata prije dovršenja kuhanja, teleću i fazanovu jetru razrežite na odreske, pirjajte oko 15 minuta, zatim protisnite umak i jetru kroz cjediljku. Umak vratite u posudu s komadima fazana i na laganoj vatri skuhajte dokraja.

GRLICE S GLJIVAMA

PRIPREMITE: 1-2 grlice razrezane na komade, 5 dkg maslaca, sol, papar, 25 dkg gljiva, sjeckanog vlasca, 1 žlicu ulja, 1 žlicu brašna, 3 čaše bijelog vina, 4 kocke goveđe juhe, 50 dkg rajčice, lovor, majčinu dušicu, zeleni peršin.

Na maslacu popržite komade grlice sa svih strana. Izvadite ih, u maslac dodajte ulje, gljive i vlasac. Kad se isprže, dodajte brašno, pa neka i ono zažuti. Prelijte vinom, dodajte kocke juhe, 1 dcl vode, protisnute kuhane rajčice, mirodije. U umak dodajte komade grlica i kuhajte dugo na umjerenoj vatri, dok meso posve omekša. Poslužite na zagrijanom pladnju, ukrasite zelenim peršinom.

HLADETINA OD ZECA

PRIPREMITE: 1 zeca (kunića) teškog otprilike 1,5 kg, dobru teleću kost (za hladetinu), 25 dkg mrkve, 6 glavica luka, nekoliko listova lovora, zeleni peršin, majčinu dušicu, malo gorušice i borovnice, 2 dcl vinskog octa, 1/2 dcl bijelog kiselkastog vina, malo brašna, maslac, ulje, sol, papar u zrnu, još nekoliko mrkvi.

Očišćenog zeca (kunića) narežite na komade i stavite u rasol pripremljen od octa, vina, mirišljivih trava, 3 mrkve, 2 luka, soli i papra u zrnu. Drugog dana ocijedite meso, mrkve i luk. Meso dobro obrišite i popržite sa svih strana na mješavini maslaca i ulja, pa ga izvadite. Na tu masnoću tada stavite mrkvu i luk iz salamure, pa dodajte po prilici žlicu brašna, teleću kost opet (svježe) mirišljive trave, polovinu salamure i meso. Dodajte toliko tople vode da meso bude jedva pokriveno. Provjerite je li dovoljno slano i papreno, pa ostavite da se kuha polako, bez poklopca, oko 4 sata. Nakon 2 sata kuhanja, dodajte još nekoliko svježih mrkvi, narezanih na kolutove. Kad se meso skuha, izvadite ga i stavite u određenu posudu. Iz umaka izvadite kost, procijedite i time zalijte meso. Kad se ohladi, stavite jelo u hladnjak da se hladetina stvrdne. Poslužite drugi dan.

JAREBICE S GLJIVAMA

PRIPREMITE: 2 lijepe jarebice; za nadjev: 2 dkg maslaca, 5 dkg gljiva lisičina (ili nekih drugih svježih ili odgovarajuću količinu sušenih), sol, papar, 2 peciva, malo mlijeka, 1 žličicu sjeckanog peršina; za umak: 5 dkg maslaca, 5 dkg suhe slanine, 2 čašice konjaka, 1 žlicu ulja, 45 dkg gljiva, sol, papar.

Najprije pripremite nadjev, tj. sameljite gljive, ponutricu od jarebica i propirjajte na maslacu. U međuvremenu neka se pecivo moči u mlijeku, iscijedite ga, zgnječite i pomiješajte s gljivama. Posolite, popaprite, dodajte peršin i time napunite očišćene i oprane jarebice. Bijelim koncem sašijte otvor, pa ptice ispržite naglo sa svih strana na maslacu. Tada ih prelijte konjakom i zapalite. Zatim dodajte oprane i očišćene gljive, suhu slaninu sasvim sitno narezanu, ulje i začine, dolijte 4 žlice vode, pokrijte i pecite u pećnici po prilici 25 minuta — ovisno o mekoći jarebica.

KUNIĆ SA SVINJETINOM

PRIPREMITE: 1 kunića, 4 žlice ulja, 15 dkg nemasne svinjetine, 2 glavice luka, 12 dkg vrganja, žlicu brašna, 2 dcl bijelog vina, 2 dcl juhe (od kocke), lovorov list, majčinu dušicu, sol, papar.

Očišćenog kunića izrežite na komade, a isto tako i svinjetinu. Na ulju pirjajte svinjetinu, dodajte nasjeckani luk i dobro zažutite, dodajte meso kunića. Brašno umutite s vodom i prelijte preko mesa, pa pirjajte još oko 10 minuta. Dodajte vino, juhu, sol, papar, lovorov list i pustite da polako kipi. Zatim dodajte očišćene i prokuhane, te na kriške narezane vrganje i pustite da kuha još oko 30 minuta.

KUNIĆ U UMAKU

PRIPREMITE: 1 kunića, kore od 2 limuna, 3 dkg maslaca, 2 žlice ulja, sol, papar, 5 režnjeva češnjaka.

Očišćenog kunića narežite na male komade. Ispržite ih na maslacu i ulju s opranim ali neoguljenim češnjakom (ostavite mu kožicu). U napola isprženo dodajte ovako pripremljen umak: fino nasjeckajte jetru, srce i bubrege kunića, stavite na ulje i maslac, pa pirjajte. Kad dobije lijepu boju, dodajte opranu i naribanu koricu od limuna. Dodajte dosta papra. Kad dobijete ujednačenu masu dodajte je kuniću, pa kuhajte dok meso postane mekano.

MLADE JAREBICE NA RAŽNJU

PRIPREMITE: 2 jarebice, 2 velika odreska suhe slanine, 1 kocku juhe, 1/2 limuna, 2 dcl vrhnja, malo maslaca, sol, papar, 25 dkg riže, malo ulja.

Jarebice očerupajte pa ih okrenite nad plamenom da ispalite sitno perje. Operite ih, a zatim osolite izvana i iznutra. U unutrašnjost stavite komadić maslaca, a izvana ih omotajte slaninom i zavežite koncem. Nataknite ih na tanki ražanj i pecite na jakoj vatri. Podmetnite posudu u koju će kapati sok. Kocku za juhu rastopite u čaši kipuće vode, dodajte soku pa time neprekidno zalijevajte ptice dok ih okrećete na ražnju. U međuvremenu ispirjajte na ulju rižu. Kad meso postane mekano, skinite samo uzicu, a slaninu ostavite. Jarebice složite na pladanj s rižom, popaprite, nakapajte limunovim sokom i ukrasite metvicom.

PEČENA DIVLJA GUSKA

PRIPREMITE: 1 divlju gusku, 2 litre vinskog octa razblaženog vodom, sol, papar u zrnu, 2 žlice ulja, 2 grančice ružmarina; 2 dcl ulja, 2 lista lovora, 1/2 glavice luka, 1 režanj češnjaka, 2 dcl vrhnja, sol, papar.

Skuhajte osoljeni ocat s paprom, uljem i grančicom ružmarina. Kad provre stavite očišćenu gusku, uklonite s vatre i ostavite u rasolu 1 do 2 dana. Zatim je izvadite, ostavite da se ocijedi, pa osušite. Stavite je u nauljeni lim, prelijte ostatkom ulja, a oko nje stavite lovor, ružmarin, luk i isjeckani češnjak. Pecite je zalijevajući rasolom. Kad meso postane potpuno meko, gusku razrežite, popaprite pa prelijte procijeđenim sokom u kojemu se pekla, i na kraju vrhnjem.

PEČENO MESO DIVLJE SVINJE

PRIPREMITE: 1,5 kg mesa divlje svinje; za rasol: 3 litre mlaćenice (ostatak mlijeka od kojeg je napravljen maslac), 2 glavice luka, 2 mrkve, 2 lista lovora, 6 usitnjenih boba borovnice, sol, papar, majčinu dušicu, 4 cijela zrna borovnice, 7,5 dkg masnoće, 12,5 dkg suhe slanine, 1 vezicu zelenja, 2 glavice luka, 1/2 l crvenog vina, 1/8 l vrhnja, brašno, nekoliko feferona, 1 limun, peršin.

Meso divlje svinje držite 2—3 dana u mlaćenici, kojoj dodate na kolute narezan luk i mrkvu, lovorov list i borovnice. Meso izvadite nakon što je odležalo, operite ga i pustite da se ocijedi, pa ga osolite, popaprite i istrljajte majčinom dušicom i usitnjenim borovnicama. Masnoću zatgrijte i stavite na nju meso obloženo suhom slaninom. Očišćeno i narezano povrće iz vezice kao i luk narežite na kolutiće, prelijte vinom i dodajte mesu, pa pirjajte još 2,5 sata. Ako se meso prejako zažuti, prekrijte ga aluminijskom folijom. Kad meso postane mekano izvadite ga i stavite na toplo mjesto. Umak u kojem se meso pržilo procijedite, a povrću dodajte vode i pustite da kuhajući omekša. U vrhnje umiješajte 2 žlice brašna i dodajte umaku, pa pustite da prekipi. Osolite, popaprite i posebno poslužite. Meso obložite feferonima, limunom narezanim na ploške i pospite nasjeckanim peršinom.

PERNATA DIVLJAČ S GRAŠKOM

PRIPREMITE: 3 divlja goluba ili neke druge ptice, 15 dkg suhe slanine s mesom, dvanaestak malih glavica luka, 1,5 kg graška (može iz konzerve), 5 dkg masti, 1 žlicu brašna, 2 dcl kiselkastog bije-

log vina, lovor, peršin, majčinu dušicu (ili neku drugu mirišljivu travu) sol, papar.

Otvorite konzervu od graška i ocijedite sok u zdjelicu. Očistite golubove. Na masti propržite na kockice narezanu suhu slaninu, zatim izvadite luk i suhu slaninu, pa na masnoći sa svih strana propržite golubove. Izvadite i njih pa s brašnom načinite zapržak. Kad porumeni, nalijte bijelog vina i soka od graška. Neka kuha dvije-tri minute, zatim vratite golubove, te luk i slaninu. Dodajte lovor i ostale mirišljive trave, osolite, popaprite. Ako imate svježeg graška, dodajte ga odmah, a onaj iz konzerve stavite pet minuta prije posluživanja. Poklopite i kuhajte na slaboj vatri po prilici pola sata, ovisno o starosti ptica.

PITA OD SRNETINE

PRIPREMITE: 3 kg lošijih dijelova srne i ponutrice, vinski ocat, šećer, 5 dkg maslaca, tijesto za pitu, 15 dkg mesnate suhe slanine, sol, papar, 10 dkg masti, 1 šalicu soka od pečenja, 4 glavice luka, malo ribanog muškatnog oraščića, ružmarin, lovor, 2 žlice ukuhane rajčice, 1 dcl slatkog vrhnja.

U octu rastopite šećer, time prelijte meso i ponutricu pa ostavite da stoji tri dana, da postane mekanije i dobije lijepu boju. Zatim meso operite u toploj vodi, obrišite, povadite žile i kosti, pa narežite na komadiće. U vatrostalnu posudu stavite polovicu tijesta za pitu i napola ispecite, pa izvadite iz pećnice. Na to poslažite komadiće srnetine, na sitne kockice nasjeckanu suhu slaninu, osolite, popaprite, dodajte komadiće maslaca i zalijte sokom od pečenja. Pokrijte drugom polovicom tijesta i pecite više od pola sata u pećnici. U međuvremenu sameljite kosti i pirjajte na masti s očišćenim i sjeckanim lukom. Kad luk zažuti dolijte vode, osolite, popaprite i dodajte oraščić. Kad se malo ukuha, a luk skoro sasvim raspadne umak promiješajte, dodajte mu ukuhanu rajčicu i vrhnje. Taj umak poslužite u posebnoj zdjelici uz pitu da svaki gost sam prelije preko svog komada na tanjuru.

PREPELICE U HLADETINI

PRIPREMITE: 6 prepelica, 2 omota želatine u prahu, 6 komada kruha (bez kore), 1 konzervu paštete od jetre, gljiva po ukusu, 2 guščje jetre kuhane u masti, malo ukuhane rajčice, ulje, sol, papar, zeleni peršin.

Na ulju pecite očišćene i očerupane prepelice. Osolite ih i popaprite. Dodajte malo vode i lagano pirjajte 20 minuta. U međuvremenu priredite od želatine hladetinu. Pripremite 6 zdjelica za prepelice i u svaku stavite po 1 cm hladetine i ostavite

da se stvrdne. Pomiješajte samljevenu guščju jetru, paštetu od jetre s malo ukuhane rajčice i tim namazom premažite komade kruha i stavite ih na hladetinu u zdjelicama. Zalijte s još toliko hladetine da komadi kruha budu pokriveni. Kad se hladetina stvrdne, u svaku zdjelu stavite prepelicu (provjerite je li dovoljno mekana) i zalijte preostalom hladetinom. Prepelice neće biti sasvim pokrivene. Prije posluživanja ukrasite peršinovim listom.

PUNJENA DIVLJA PATKA

PRIPREMITE: 2 divlje patke, 2 glavice luka, 10 dkg riže, 3 dcl ulja, sol, papar.

Nakon što patke odleže na hladnom 24 sata, očistite ih. Nasjeckani luk ispržite na ulju, dodajte sitno narezanu sitninu od pataka, a nakon 10 minuta rižu i malo vode. Miješajte i ako je potrebno dolijevajte još vode da riža omekša. Osolite, popaprite i time ispunite patke. Otvor sašijte bijelim koncem. Osolite patke izvana i pecite na laganoj vatri u limu.

RAGU OD DIVLJAČI

PRIPREMITE: 5 dkg masti, 1 luk, 1 poriluk, 1 mrkvu, 1 grančicu celera, 1 žlicu brašna, 1 dcl bijelog jakog vina, 1 žlicu ukuhane rajčice, sol, papar, slabije komade od divljači, sočnu goveđu kost, 3/4 l goveđe juhe.

Sitno nasjeckajte sve povrće i ispržite ga na masti. Pospite brašnom i pržite sve dok potamni. Dodajte vino i 3/4 l juhe, mirodije, sol, rajčice, divljač i kost. Neka kuha na posve blagoj vatri bar jedan sat.

RASOL ZA DIVLJAČ

PRIPREMITE: 1/2 l vinskog octa, 10 dkg mrkve, 8 dkg peršinovog korijena, 4 dkg celerovog korijena, 5 karanfilića, 5 lovorovih listova, 20 zrna papra, sol, 10 dkg luka, 10 bobica borovnice, 1/4 muškatnog oraščića, 2 grančice ružmarina, 2 grančice majčine dušice, 1/2 žličice mažurana, 1/2 limuna.

Sve sastojke kuhajte pola sata u 2 i pol litre vode. Kad se ohladi, prelijte meso divljači. Što divljač ima jači miris, to količine začina treba povećavati, ali tako da ostaju u određenom omjeru, kako miris jedne mirodije ne bi nadjačao mirise ostalih. Meso treba povremeno okretati i pri tome paziti da bude dobro prekriveno tekućinom.

RASOL S VINOM

PRIPREMITE: 7 dcl vina (bijelog ili crnog, prema ukusu i vrsti divljači), 1 žlicu nerazrijeđenog vinskog octa, malo kozlaca, 1 mrkvu, 2 glavice luka, papar u zrnu, 5 karanfilića, 1 grančicu majčine dušice, 2 lista lovora, 1 režanj češnjaka, sol.

Sve sastojke stavite do vru desetak minuta. Po želji možete dodati i neke druge začine ili mirišljive trave. Hladnim rasolom prelijte meso divljači i određeno vrijeme ga držite na hladnome mjestu. Povremeno meso okrećite.

SRNEĆI FILET U KAPARIMA

PRIPREMITE: 1 srneći filet obilato naboden suhom slaninom, 10 dkg suhe slanine, sol, papar, 1—2 lista lovora, 1 dcl juhe, 1 dcl jakog bijelog vina, 1 limun, 1 žlicu brašna, kapara prema ukusu, nekoliko kapi vinskog octa, maslaca.

U loncu rastopite na kockice narezanu suhu slaninu s maslacem, pa na tome ispržite srnetinu. Osolite, popaprite, stavite mirodije, pa zalijte juhom i bijelim vinom. Dodajte sitno naribane limunove korice. Kuhajte dva sata (vrijeme ovisi o starosti srne i veličini komada mesa). Dvadesetak minuta prije nego se skuha, od maslaca i brašna načinite zapršku, zalijte je umakom u kojem se kuha meso. Dodajte sok od pola limuna, kapare i ocat. Kuhajte, miješajući sve dok umak postane posve gladak. Meso narežite na tanke odreske, poslažite na pladanj i zalijte umakom.

ZEC NADJEVEN SLANINOM I ČEŠNJAKOM

PRIPREMITE: 1 zeca, glavicu češnjaka, 5 dkg suhe slanine, 2 dcl ulja, sol; za salamuru: 1 vezicu zeleni za juhu, 1 luk, nekoliko režnjeva češnjaka, 2 žlice soli, papar u zrnu, lovor, pola limuna; za umak: 2 žlice ulja, 2 žlice brašna, malo šećera (po volji), sol, pola limuna.

Zec mora odležati barem jedan dan u koži, a zatim u rasolu. Zelen, luk i češnjak za rasol očistite i narežite na veće komade. Stavite u 3 litre vode, osolite, stavite papar. Kada omekša, maknite s vatre, dodajte limunov sok i u to stavite očišćenog zeca, narezanog na veće komade. Neka leži dobro preliven najmanje 24 sata. Povremeno okrećite komade mesa. Zeca izvadite iz soka, zarežite meso vrhom oštra noža i u dobivene zarezotine nagurajte mješavinu sitno sjeckanog češnjaka i suhe slanine. Takvi zarezi moraju biti po cijeloj površini mesa. Još ga osolite, te stavite u posudu

kojoj ste dodali ulja i jednaku količinu vode. Pecite na laganoj vatri, neprestano zalijevajući sokom od pečenja. Kada postane mekano, narežite i poslužite s umakom, koji u međuvremenu ovako pripremite: protisnete mrkvu, a po želji i drugu zelen iz rasola. Na ulju načinite zapršku, zalijte vodom od rasola, osolite (oprezno, da ne bude preslano!), dodajte malo šećera po ukusu. Zakiselite limunovim sokom.

ZEČJI PAPRIKAŠ

PRIPREMITE: 1 zeca; za rasol: 1/2 l crnog vina, 2 žlice octa, mrkvu, luk, majčine dušice, lovora, zelenog peršina, 2 zdrobljena zrna gvirca (glavice) i 4 zdrobljena zrna papra, sol, režanj češnjaka; za umak: 5 dkg maslaca, 10 dkg suhe slanine, 2 luka, 2 žlice brašna, 1/2 l crnog vina, sol, papar, malo šećera, peršin, celer, majčinu dušicu, lovor; za ukras: mnogo nasjeckanog zelenog peršina.

Skuhajte rasol s navedenim sastojcima, pa stavite razrezanog zeca da stoji 24—48 sati. S vremena na vrijeme preokrećite komade. Zatim ih izvadite iz soka, dobro ocijedite i obrišite. Na polovici maslaca rastopite slaninu narezanu na kockice, zatim na tome propržite komade zeca s narezanim lukom. Dodajte ostatak maslaca i brašno, pa ispržite da postane smeđe. Zalijte rasolom, dodajte vino i ostale sastojke. Neka lagano kuha sat do sat i četvrt. Zatim izvadite mirišljive trave, provjerite je li potrebno još soli i papra, pa pospite sjeckanim zelenim peršinom.



Jela bez mesa

JAJA NA LOVAČKI NAČIN

PRIPREMITE: 6 velikih jaja, 6 kriški prženog kruha, 3 žlice maslinova ulja, 15 dkg jetre od živadi, 1 veći crveni isjeckani luk, 1 žličicu tvrdo ukuhanih rajčica, čašu bijelog vina, sol, papar, peršin.

U vruće ulje stavite nasjeckani luk i dobro ga propržite, zatim dodajte opranu i nacjeckanu jetru. Neka se dobro isprži. Rajčicu razmutite u bijelom vinu i saspite na jetru. Posolite, dodajte papar, pa neka sve skupa još kuha otprilike pet minuta. Zatim ispecite jaja na oko. Ispržite kriške kruha: umočite ih u topli maslac i stavite ih na toplu tavu. Oprezno na njih stavite pečena jaja, a zajedno ih stavite na prženu jetru u umaku. Pospite nasjeckanim peršinom i odmah poslužite.

JAJA PUNJENA ŠUNKOM

PRIPREMITE: 4 jaja, majonezu, zeleni peršin, crvenu papriku u prahu, 15 dkg šunke, limunov sok, rajčice, sol.

Jaja skuhajte tvrdo, razrežite napola i izvadite žutanjak koji zgnječite vilicom, osolite, dodajte mu majonezu, sjeckani zeleni peršin i crvenu papriku. Načinite glatki nadjev i napunite njime jaja. Šunku sameljite, dodajte nekoliko kapi limuna i zeleni peršin, pa time prekrijte jaja i ukrasite majonezom. Posudu prekrijte tankim ploškama rajčice, koje prethodno osolite i nakapate limunovim sokom. Dodajte komadiće limuna, zeleni peršin i ukrasite majonezom.

JAJA S KISELIM VRHNJEM

PRIPREMITE: 8 jaja, 2 glavice crvenog luka, 5 dkg maslaca ili margarina, 1 žličicu brašna, 2 čaše mlijeka, sol, papar, sok od polovice limuna, mjericu kiselog vrhnja.

Tvrdo kuhana jaja očistite i narežite ih na kriške. Nasjeckajte luk i zažutite ga na maslacu ili margarinu. Kad luk požuti, pospite ga brašnom, pa miješajte dok dobije boju. Zatim dodajte toplo mlijeko. Posolite, dodajte papar neprestano miješajući tako da umak bude bez grudica. Kad se dovoljno zgusne, dodajte sok od limuna i narezana jaja. Maknite s vatre i prelijte vrhnjem.

JAJA U HLADETINI

PRIPREMITE: 6 jaja, 15 dkg šampinjona, 2 deblja odreska kuhane šunke, 1 omot želatine (aspika), 1 limun, 1 omot majoneze.

Skuhajte i nasjeckajte šampinjone. Jaja skuhajte tvrdo. Priredite hladetinu od želatine, dodajte

limunov sok. U predviđenu zdjelu stavite pola hladetine i ostavite da se stvrdne. U međuvremenu ostavite nekoliko komadića šunke, nekoliko koluto-va tvrdo kuhanih jaja i malo zelenog peršina za ukras, a ostala jaja zgnječite. U majonezu dodajte još raznih začina da bude vrlo oštra, pa pomiješajte s nasjeckanom šunkom, gljivama i jajima. Na stvrdnuti sloj hladetine poslažite ukrasne komade šunke, jaja i zeleni peršin, zatim svu pomiješanu masu i prelijte preostalim dijelom hladetine. Kad se posve stvrdne, prespite je na pladanj i ukrasite zelenim peršinom i tvrdo kuhanim jajima.

JAJA U PEĆNICI

PRIPREMITE: 4 jaja, 3 dkg maslaca, sol, papar.

Oprezno odijelite bjelanjke od žutanjaka, pazite da se žutanjci ne oštete niti razliju. Od bjelanjaka istucite vrlo čvrst snijeg, osolite ga i popaprite. Posudu namažite maslacem i prekrijte je snijegom na koji stavite žutanjke, pa sve stavite da se 15 minuta peče u pećnici.

JAJA U TIJESTU

PRIPREMITE: 20 dkg lisnatog tijesta, 6 jaja, suhu žemlju, malo mlijeka, 1 žlicu senfa, sol, papar, ulje, zeleni peršin.

Skuhajte jaja, ogulite i prerežite po duljini. Oprezno izvadite žutanjke. Žemlju prethodno namočenu u toplom mlijeku iscijedite i smrvite. Dodajte sjeckani zeleni peršin, ulje, senf, zgnječene žutanjke, sol, papar. Načinite gustu smjesu kojom napunite jaja. Sastavite polovice, pa svaku omotajte u tanki komad lisnatog tijesta. Ispecite u pećnici na jakoj vatri i odmah poslužite.

KAJGANA S PAPRIKAMA I RAJČICAMA

PRIPREMITE: 2 paprike, maslinovo ulje, komadić suhe slanine, 2 glavice luka, 1 režanj češnjaka, 3 rajčice, majčinu dušicu, list lovora, 12 jaja, sol, papar.

Suhu slaninu narežite na sitne kockice, ispržite na ulju, dodajte sjeckani očišćeni luk i češnjak, očišćene i narezane paprike. Pirjajte. Kad povrće malo omekša, dodajte oprane i na kriške narezane rajčice, majčinu dušicu i lovor. Pržite dok ne nestane gotovo sav sok. Tada izvadite majčinu dušicu i lovor. U posudi razbijte jaja, istucite ih, osolite i popaprite, pa prelijte preko povrća i ispržite. Poslužite odmah uz salatu.

KAJGANA SA SUHOM SLANINOM I SIROM

PRIPREMITE: 5 jaja, 5 tankih odrezaka suhe slanine, 5 tankih odrezaka trapista, sol, malo maslaca.

U tavici rastopite maslac pa ispržite kajganu po želji (tj. možete jaja razmutiti u šalici pa baciti na maslac, ili ih razbijte u tavu). Zatim jaja izvadite na pladanj, a na preostali maslac stavite odreske suhe slanine, na njih odreske sira i to dobro ispržite pa stavite na ispržena jaja. Umjesto suhe slanine možete upotrijebiti šunku.

KLIPOVI MLADOG KUKURUZA

PRIPREMITE: klipova koliko želite, sol, maslac

Klipove kupite sa zelenim omotnim lišćem koje skinete, držak skratite i odstranite »kosu«. Zatim ih 20—30 minuta kuhajte u slanoj vodi, kojoj dodate malo maslaca. Ocijedite ih, u krajeve možete utaknuti štapiće da ih lakše držite u ruci i poslužite ih s komadićima maslaca. Svatko će mazati po želji maslacem, pa jesti red za redom.

KUHANA JAJA U UMAKU OD RAJČICA

PRIPREMITE: 6 jaja, 2 žlice gusto ukuhane rajčice, sol, papar, ulje, zeleni peršin, po želji — šunka.

Skuhajte jaja, a od ukuhane rajčice s uljem, zelenim peršinom i mirodijama priredite umak. Stavite umak u vatrostalnu posudu. Kuhana jaja oprezno izvadite iz ljuske da se žutanjak ne povrijedi, pa ih poslažite u umak. Po želji u umak možete dodati kockice šunke. Stavite u vruću pećnicu da se bjelanjak pomiješa s umakom, ali nemojte dopustiti da se prepeče.

LOVAČKI OMLET

PRIPREMITE: 5 jaja, 15 dkg smrčaka (vrsta gljiva), sol, papar, limunov sok, 25 dkg jetre od peradi ili pernate divljači, zeleni peršin, mast.

Očistite, operite i sitno narežite gljive, potopite ih na 3 minute u kipuću, slanu i limunovim sokom zakiseljenu vodu. Ocijedite ih. Očišćenu i narezanu jetru ispržite na masti, pa kad je već gotovo posve pečena, dodajte gljive i dalje pirjajte. Zatim razbijte jaja u posebnoj posudi, istucite ih, prelijte preko gljiva i jetre. Promiješajte da jaja budu ravnomjerno raspoređena. Osolite i popapri-

te. Omlet dobro ispecite s jedne i druge strane, presavijte ga napola i pospite sjeckanim zelenim peršinom.

NABUJAK OD MAKARONA

PRIPREMITE: 40 dkg makarona, 12 dkg maslaca, 3 jaja, sol, 3 dkg parmezana, 1,5 dcl kiselog vrhnja, mrvice.

Makarone izlomite na komadiće dugačke 3—5 cm. Spustite u kipuću osoljenu vodu, skuhajte, ocijedite i prelijte hladnom vodom. Maslac miješajte, pa kad postane pjenast umiješajte žutanjke, sol, ribani parmezan, kiselo vrhnje, kuhane makarone i na kraju dodajte čvrsti snijeg od bjelanjaca. Kalup namažite maslacem i pospite mrvicama, ulijte masu i pecite jedan sat u pećnici. Odmah poslužite.

NADJEVENI LIMUNI

PRIPREMITE: 4 limuna, 2 konzerve sardina, 5 dkg maslaca, senf, papar, sol.

Limunima najprije plitko odrežite donju kapicu da mogu sigurno stajati, a gore odrežite malo više. Rub limuna izrežite cik-cak, da bude ljepše. Izdubite limune, meso sitno isjeckajte i dodajte sardine koje ste zgnječili vilicom. Maslac omekšajte i dobro izmiješajte, pa dodajte u masu. Osolite (oprezno), popaprite i dodajte po ukusu senfa. Napunite tim nadjevom limune, pa gornju kapicu nabodite na čačkalicu, a čačkalicu u limun. Poslužite rashlađeno.

OMLETI PEČENI U PEĆNICI

PRIPREMITE: 4 jaja, 4 dcl mlijeka, 10 dkg samljevene šunke, sol, papar, maslac.

Stucite jaja, dodajte kipuće mlijeko malo po malo, neprestano miješajući. Zatim dodajte šunku, osolite, popaprite. Maslacem namažite četiri male vatrostalne posude, u njih ulijte mješavinu, na vrh svake stavite komadić maslaca veličine oraha i pecite u pećnici na srednjoj vatri 20 minuta. Odmah poslužite.

PALENTA (ŽGANCI, PURA)

PRIPREMITE: 4 dcl kukuruzne krupice, 1 dcl pšenične krupice, malo soli, 2 žlice ulja.

Pristavite 1 l vode, posolite je, dodajte ulje. Promiješajte kukuruznu i pšeničnu krupicu, ukuhajte u kipuću vodu i neprekidno miješajte dok ne postane gusta kaša. Poklopite, smanjite vatru i kuhajte još pola sata. Istresite na zdjelu, pa poslužite kao prilog nekom jelu ili samu prelivenu mlijekom, vrhnjem i čvarcima od suhe slanine ili bijelom kavom.

POPEČCI OD KUKURUZA

PRIPREMITE: 20 dkg brašna, malo soli, 1 žličicu crvene mljevene paprike, 1 žličicu praška za pecivo, 2 jaja, ulje, 25 dkg kuhanog mladog kukuruznog zrnja, još malo crvene paprike.

Zamijesite tijesto od brašna, soli, paprike, praška za pecivo, žutanjaka, 2 žlice ulja. Umiješajte kukuruz, a na kraju snijeg od bjelanjaka. Žlicom grabite popečke i pržite ih na vrućem ulju. Poslužite vruće, posute crvenom paprikom.

POPEČCI OD SIRA

PRIPREMITE: 50 dkg brašnastog krumpira, 50 dkg kravljeg sira, 13 dkg brašna, sol, limunov sok, mrvice.

Krumpir skuhajte i protisnite. U tako dobiveni pire umiješajte sir i brašno. Izradite glatku smjesu, dodajte sol i limunov sok. Izradite male, posve tanke popečke i uvaljajte ih u mrvice. Pržite ih na vrućoj masti ili ulju.

PRIMORSKA PURA

PRIPREMITE: 1/2 kg kukuruznog brašna, sol; po želji juhu od suhog mesa.

Primorska pura mora biti rijetka. U kipuću slanu vodu sipajte brašno kao rijetku kišu, neprekidno miješajte da se ne stvore grudice. Kuhajte je jedan sat. Ostavite da stoji 25 minuta, a tada je poslužite u zdjeli ili grabite žličnjake. Vrlo je ukusna ako se umjesto vode uzme juha u kojoj se kuhala suha svinjetina. Tad se samo pospe ribanim sirom. Inače služi najčešće kao prilog uz brodet od riba ili divljač.

PROLJETNI OMLET

PRIPREMITE: 9 jaja, 5 žlica ulja, pola šalice mrvica, pola šalice ribanog parmezana, 2 velike rajčice, 15 dkg šampinjona ili nekih drugih gljiva, zeleni peršin, mladi luk, sol, papar, maslac.

Očistite, operite i narežite gljive, narežite mladi luk. Propržite jedno i drugo na ulju, dodajte razbijena jaja koja dobro promiješate sa solju i paprom. Pecite otprilike deset minuta. Posebno na ulju propržite mrvice, dodajte ribani parmezan i sjeckani zeleni peršin. Posolite i popaprite (vrlo umjereno). Time pospite omlet, na vrh dodajte narezane rajčice, ukrasite zelenim peršinom.

PRŽENI KRUH

PRIPREMITE: 3/4 kg staroga kruha, 4 jaja, pola čaše brašna, 2 dcl mlijeka, malo soli, ulje.

Kruh narežite na što tanje kriške (ipak pazite da se ne raspada). U dubokom tanjuru zamutite jaja, mlijeko, brašno i sol, pa u to umočite kruh i pržite na ulju. Poslužite s kiselim vrhnjem.

PUNJENA JAJA NA RIŽI

PRIPREMITE: za punjena jaja: 10 jaja, 10 dkg maslaca, 3 sardele, 1 žličicu senfa; za rižu: 50 dkg riže, 10 dkg maslaca ili masti, 1/2 veće glavice luka, sol, zeleni peršin.

Pristavite jaja da se tvrdo skuhaju, pa ostavite da se ohlade. U međuvremenu proberite rižu, operite i posušite. Popržite je na masti, stalno je miješajte. Mora postati prozirna. Zatim je osolite i zalijte s dva puta toliko kipuće vode, kolika je njena zapremnina. Dodajte samo oguljenu, cijelu polovicu luka, poklopite, smanjite vatru i polako pirjajte pola sata. Ne smije se miješati. Prije posluživanja izvadite luk. Dok se riža pirja jaja ogulite, razrežite po polovici, žumanjce protisnite (propasirajte), a također i sardelice. Maslac miješajte da postane gladak i pjenast, pa dodajte senf, jaja i sardelice. Tu smjesu uštrcajte u polovice jaja, koja onda poslažite na rižu. Sve obilato pospite sitno narezanim zelenim peršinom.

»SELJAČKI« OMLET

PRIPREMITE: 8 jaja, sol, papar, 1 žličicu ulja, 25 dkg prženog krumpira, 10 dkg suhe slanine, 1/2 kravljeg sira, 2 žlice vrhnja, maslac, zeleni peršin.

Promiješajte i istucite cijela jaja s uljem, solju i paprom. Krumpir ogulite i narežite na posve sitne kockice i ispržite na ulju. Slaninu isto narežite na sitne kockice i ispržite, pa ocijedite mast. U tu mast dodajte maslac i na tome ispecite omlet. U promiješana jaja dodajte krumpir i slaninu i stavite peći u veliku tavicu tako da ne bude debeo sloj, jer se omlet peče samo s jedne strane. Kad je pečen, prekrijte ga sirom promiješanim s vrhnjem. Omlet preklopite napola i pospite sitno sjeckanim zelenim peršinom.

ŠPAGETI S KAJGANOM

PRIPREMITE: 1/4 kg špageta, 10 dkg suhe slanine, 8 jaja, 2 dcl vrhnja, sol, papar, sjeckani zeleni peršin.

Skuhajte špagete u kipućoj osoljenoj vodi. Ocijedite ih. U šalici razbijte jaja, osolite, popaprite i dodajte polovicu vrhnja. Ispecite na otopljenim kockicama suhe slanine, maknite s vatre i dodajte ostatak vrhnja. Jaja ne smiju biti jako pečena, da bi se mogla pretvoriti u gusti umak kojim prelijte špagete. Pospite sjeckanim zelenim peršinom.

ŠPAGETI S PIKANTNIM UMAKOM

PRIPREMITE: 40 dkg špageta; 1,5 kg rajčica ili 20—25 dkg gusto ukuhane rajčice, 1 luk, 2 dkg masti, mrvice, sol, 1,5 dcl crnog vina, malo šećera (prema ukusu), zeleni peršin, limunov sok, papar.

Špagete skuhajte u što više osoljene vode. Rajčice operite, razrežite po polovici i pirjajte na masti s narezanim lukom. Kad omekšaju, protisnite ih (propasirajte). Na ulju sasvim malo propržite mrvice, dodajte rajčice, vino, sol, papar, po želji malo šećera, limunov sok i kuhajte dok se zgusne. Dodajte nasjeckani zeleni peršin, pa time prelijte špagete. Pospite parmezanom.

TOPLI SENDVIČI

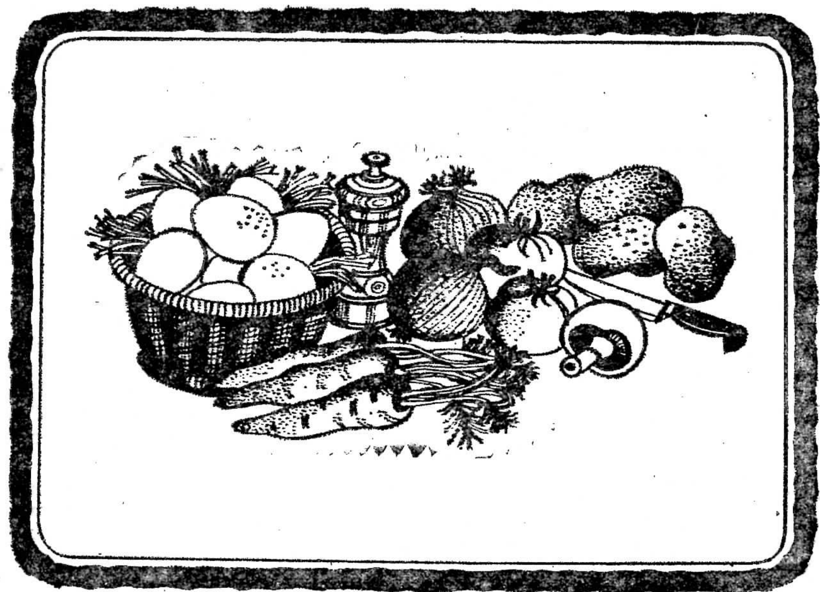
PRIPREMITE: za dva sendviča: 2 kriške kruha, malo maslaca, 4 jaja, 2 žlice mlijeka, sol, papar, 4 riblja fileta.

Na maslacu s obje strane popržite kruh, držite na toplom. U razbijena i umiješana jaja dodajte mlijeko, sol i papar, pa pecite na maslacu da se stvrdne, ali da ostane dosta nalik kremi. Time pokrijte kruh, ukrasite filetom i smjesta poslužite.

ZELENI OMLET

PRIPREMITE: 5 jaja, 4 dkg maslaca, 2 žlice vrhnja, 4 žlice duboko smrznutog špinata, sol, papar.

Tucite dugo jaja s vrhnjem, zatim dodajte otopljeni špinat (ili svježi — skuhani i usitnjeni) dobro ocijeđen od vode. Dodajte ga jajima, osolite, popaprite. Na jakoj vatri u tavici rastopite maslac, ulijte mješavinu, od rubova prema sredini, da omlet ne prigori. Kad cijela površina postane tvrda, nagnite tavu da omlet sklizne na zagrijani tanjur — omlet se peče samo s jedne strane.



Jela od povrća

CELER SA ŠUNKOM U UMAKU

PRIPREMITE: 4 korijena od celera srednje veličine, 2 kocke goveđe juhe, 8 odrezaka šunke, 3 žlice ukuhane rajčice, sol, papar, mljevenu crvenu papriku, 3 dkg maslaca, 3 dkg brašna, ribani sir.

Očišćene celere stavite kuhati u litru i pol vode, kojoj dodajte kocku za juhu. Kad celer potpuno omekša, ocijedite ga, razrežite svaki korijen na pola, pa svaki dio zamotajte u odrezak šunke. Poslažite na vatrostalni pladanj. Na maslacu propržite brašno, zalijte juhom, posolite, popaprite, dodajte crvene paprike i ukuhanu rajčicu. Pustite da umak provri. prelijte njime celer, pospite ribanim sirom i zapecite u pećnici.

CVJETAČA S PRELJEVOM I NADJEVOM

PRIPREMITE: 1,5—2 kg cvjetače, 35 dkg suhog mesa, 5 dkg luka, 5 dkg suhe slanine, 2 jaja, sol, papar, zeleni peršin; 1/2 l juhe; preliv: 5 dkg maslaca, 3 dkg brašna, 5 dkg ribanog parmezana.

Cvjetaču dopola skuhajte u slanoj vodi (s nekoliko kapi limunova soka). U sredinu vatrostalne zdjele, stavite lijepu glavicu cvjetače, a ostale razdijelite na cvijetiće i ostavite na stranu. Skuhajte suho meso i sameljite ga. Suhu slaninu narežite na sitne kockice, ispržite na masti, dodajte nasjeckani luk i zažutite ga. Sve dodajte u samljeveno meso, osolite, popaprite, dodajte sitno nasjeckan zeleni peršin i jaja. Taj nadjev stavite u zdjelu oko cvjetače, a preko njega razdijeljene cvjetove cvjetače. Pržite na laganoj vatri, stalno dolijevajući juhu. Kad sve bude mekano, načinite zapršku, razrijedite je vodom u kojoj se kuhalo suho meso, prelijte preko jela i obilno pospite parmezanom.

GLJIVE S MIRIŠLJIVIM TRAVAMA

PRIPREMITE: 1 kg gljiva (šampinjona, vrganja ili neke druge vrste), 2 žlice maslinova ulja, 1 žlicu maslaca, vlasca, zelenog peršina, krosuljice, majčine dušice, bosiljka, ružmarina, lovora i drugih mirišljivih trava po želji, 1 režanj češnjaka, sol, papar.

Gljive očistite, operite i stavite ih da se suše na čistoj krpi. Zatim ih stavite u posudu bez masnoće, poklopite je i držite desetak minuta na posve slaboj vatri da puste sok. Ocijedite ih. U drugoj posudi rastopite ulje i maslac, dodajte nasjeckane mirišljive trave, očišćen i nasjeckan češnjak i na kraju gljive. Osolite, popaprite i pirjajte 1/4 sata. Često miješajte.

HLADNE PUNJENE PAPRIKE

PRIPREMITE: 6 zelenih paprika, 20 dkg šunke, 2 kuhana krumpira, sol, papar, 1 veći luk, 8 dkg maslaca, žlicu brašna, 2 jaja, limunov sok, 1 žlicu senfa.

Paprike potopite na nekoliko minuta u kipuću vodu pa ih ogulite. Izvadite im drške i sjemenke. Skuhane krumpire i šunku narežite na kockice, dodajte sitno narezani luk, malo posolite, popaprite. Miješajte brašno s polovicom maslaca dok ne dobijete glatku masu, kojoj dodajte žlicu tople vode. Miješajte dalje na vatri — morate dobiti gust umak, koji ne smije ključati. Maknite s vatre, dodajte žutanjke i dalje miješajte. Dodajte preostali maslac, limunov sok i senf, pa dobro promiješajte. U taj umak dodajte mješavinu krumpira, šunke i luka, pa time napunite paprike.

HLADNO JELO OD GLJIVA

PRIPREMITE: 1/2 kg gljiva (po mogućnosti manjih, podjednake veličine), 2 limuna, majčinu dušicu, komoračevo sjeme, zrnje korijandra i druge začine po ukusu, zeleni peršin, 1,5 dcl maslinova ulja, 1 dcl kiselkastog bijelog vina, 12 zrna papra, sol.

U posudu stavite maslinovo ulje, bijelo vino, limunov sok i sve začine. Osolite i stavite na slabu vatru da polako ključa dvadesetak minuta. U međuvremenu očistite i operite gljive. Ako su malene, neka ostanu cijele, u protivnom ih narežite. Zatim procijedite umak i kad opet provri, stavite gljive. Neka polako kuhaju 15 minuta. Kad se ohlade, stavite jelo u hladnjak. Drugog dana poslužite vrlo hladno, a pospite s dosta sjeckanog zelenog peršina.

JELO OD ŠPINATA I KRUMPIRA

PRIPREMITE: 1 kg krumpira, 1 i pol kg špinata, 1 luk, 1 režanj češnjaka, 3 dkg maslaca, 3 dkg brašna, 4 dcl mlijeka, sol, papar, muškatni oraščić, 20 dkg šunke, 2 jaja i zeleni peršin.

Krumpir skuhajte i protisnite u kašu. Očišćeni i oprani špinat skuhajte u slanoj vodi, zatim ga ocijedite i protisnite. Na maslacu ispržite nasjeckani luk i češnjak, dodajte brašno, pa kad požuti, zalijte mlijekom. Dodajte špinat, muškatni oraščić, osolite, popaprite i ostavite da prokuha. Vatrostalnu zdjelu namažite maslacem i dno pokrijte većim dijelom kaše od krumpira. Zatim stavite špinat. Oko cijele zdjele od preostatka krumpirove kaše načinite ukrasne hrpice, a površinu špinata pokrijte nasjeckanom šunkom. Pecite u pećnici 15 minuta na umjerenoj vatri. Prije posluživanja pospite još nasjeckanim tvrdo kuhanim jajima i peršinom.

KELERABA SA SUHOM SLANINOM

PRIPREMITE: 4—6 mladih keleraba, 4 dkg masti, 20 dkg mesnate suhe slanine, 1/4 l juhe, sol, papar, muškatni oraščić, 3 dkg brašna, 1 dcl vrhnja, zeleni peršin.

Kelerabe ogulite, operite i narežite na sasvim tanke ploške. Suhu slaninu narežite na kockice, rastopite na masti. Dodajte kelerabe, posolite, popaprite, dodajte malo mljevena muškatnog oraščića (nije neophodno), zalijte juhom i ostavite da se pirja dok keleraba ne omekša. Tada pomiješajte vrhnje s brašnom, dodajte varivu. Neka još jednom provri. Stavite u zdjelu i pospite sjeckanim zelenim peršinom.

KISELI KUPUS S KOBASICAMA

PRIPREMITE: 1 žlicu masti, 1 kg kisela kupusa, 2 glavice luka, 1 vezicu zelenja za juhu, 2 lista lovora, 6 borovica, 13 dkg suhe slanine s mesom, 25 dkg mesa iz rasola, 4 para kobasica »češnjovki«, 1 čašu bijelog vina, maslaca.

Na rastopljenu mast stavite 1/2 kg kupusa, nasjeckajte luk, sitno narežite zelenje za juhu pa skupa sa začinima stavite na kiseli kupus. Suhu slaninu i meso iz rasola narežite na ploške, složite na kiseli kupus zajedno s kobasicama i prekrijte s ostatkom kiselog kupusa. Vino razrijedite sa 1/2 l vode pa time zalijte jelo. Obložite komadićima maslaca pa pecite u vrućoj pećnici 30 minuta.

KISELI KUPUS S MLJEVENIM MESOM

PRIPREMITE: 3 dkg masti, 10 dkg nasjeckane suhe slanine, 2 glavice luka, 1 kg kiselog kupusa, 5 zrna borovice, 25 dkg mljevenog mesa (miješanog), 13 dkg kuhane riže, 1 jaje, sol, papar, 1 žličicu kumina, malo šećera, 1/8 litre vrhnja, zeleni peršin.

Slaninu narežite, rastopite na vrleoj masti, dodajte nasjeckani luk i zažutite ga. Dodajte kiseli kupus i borovice pa još malo pirjajte. Dodajte 1/4 l vode i pirjajte 15 minuta. Načinite mješavinu od mljevenog mesa, kuhane riže, jajeta, osolite, popaprite i stavite kumin. Od te mješavine načinite 8 ćuftica, poslažite ih na kupus i pirjajte još 20 minuta. Ponovo solite, popaprite, dodajte šećera (ako želite) i ostalog začina, prelijte kiselim vrhnjem i pospite nasjeckanim zelenim peršinom.

KRASTAVCI SA SIROM

PRIPREMITE: 1 kg krastavaca, 20 dkg svježeg kravljeg sira, 2 žlice vrhnja, 1 žlicu crvene paprike u prahu, sol, papar, pola limuna, vlasac.

Krastavce narežite na vrlo tanke ploškice, osolite, pa nakon nekog vremena ocijedite. Sir dobro zgnječite, dodajte mu vrhnje, limunov sok i začine. U posljednji čas prije posluživanja, u to umiješajte krastavce i pospite nasjeckanim vlascem.

KRUMPIR-GULAŠ

PRIPREMITE: 75 dkg krumpira, 15 dkg suhe slanine, 1 kg luka, 2 žlice gusto ukuhane rajčice, 1 žličicu brašna, sol, papar, zeleni peršin.

Luk očistite i narežite. Slaninu nasjeckajte na sitne kockice pa je ispržite skupa s lukom. Kad požuti, pospite brašnom, miješajte dok i brašno potamni, zatim zalijte s otprilike jednom litrom vode. Dodajte rajčicu, peršin, sol i papar. Krumpir ogulite i narežite na kocke, pa ga stavite da kuha najmanje 20 minuta. Prije posluživanja izvadite peršin.

KRUMPIR PUNJEN SUHIM MESOM

PRIPREMITE: 1 kg krumpira, 1/4 kg suhog mesa, 2 dkg masti, 2 glavice luka, 1 žutanjak, vrhnje, sol, papar, zeleni peršin.

Sirove krumpire ogulite, razrežite po duljini i izdubite, priredite nadjev: kuhano suho meso sameljite i pirjajte s prženim lukom. Dodajte žutanjak, osolite, popaprite i dodajte malo vrhnja da nadjev bude židak. Time napunite krumpire, složite opet skupa polovice, poslažite ih u namazani lim, prelijte vrhnjem i stavite da se polako peku u pećnici oko sat i pol. Pospite nasjeckanim zelenim peršinom.

LEDENA KREMA OD RAJČICA

PRIPREMITE: 1/2 kg već pripremljene rajčice (što znači da morate kupiti više), 10 dkg maslaca, 4 dkg brašna, 1 dcl mlijeka, 4 lista želatine, 2 žlice slatkog vrhnja, sol, papar, celerov list, limun.

Rajčice operite, očistite od kože i protisnite. Te mase mora biti pola kilograma. Stavite na vatru s polovicom količine maslaca i miješajte dok ispari.

Na drugoj polovici maslaca propržite brašno i zalijte mlijekom da dobijete bešamel-umak, pa u nj dodajte rastopljenu želatinu. Istucite slatko vrhnje, dodajte bešamel, a zatim i gustu masu od rajčica. Posolite, popaprite, dodajte limunova soka. Oblik isperite hladnom vodom, nemojte ga brisati, nego ulijte u nj masu. Neka se hladi u frižideru najmanje tri sata.

LISIČICE SA ŠUNKOM

PRIPREMITE: 1/4 kg lisičica (vrsta žutih gljiva), 1/4 kg dimljene sirove šunke, 1 dcl ulja, 2 režnja češnjaka, malo mažurana, zeleni peršin, 1/2 dcl bijelog vina, sol, papar, vrhnje, malo škrobnog brašna.

Gljive moraju biti posve svježe i tvrde. Sitno ih narežite, operite i ostavite da se cijede. Šunku sameljite dva puta sa češnjakom i zelenim peršinom, osolite, popaprite i prelijte vinom. Na vruću mast stavite najprije gljive, zatim mješavinu kojoj dodajte mažuran. Pirjajte na slaboj vatri sve dok gljive omekšaju, tada ih prelijte vrhnjem. Jelo mora biti dosta gusto, zato je dobro u vrhnje umiješati žlicu škrobnog brašna.

LONAC S PEČENICAMA

PRIPREMITE: 5 dkg guščje masti, 1 kg kiselog kupusa, 1 glavicu luka, sol, šećer, 1 žličicu kumina, suhe majčine dušice na vrhu noža, 1 čašu bijelog vina, 2 jabuke, 4 kobasice-pečenice.

Na rastopljenu guščju mast stavite kiseli kupus, umiješajte narezani luk, sol, šećer i začine. Zalijte bijelim vinom i šalicom vode. Stavite da provri, pa pustite da kuha još 20 minuta na slaboj vatri. Oprane, neoguljene jabuke naribajte i pospite ih po površini. Na to stavite ispečene kobasice i pirjajte još 10 minuta. Dosolite po potrebi.

MLADI GRAŠAK SA SLANINOM

PRIPREMITE: 1/2 kg očišćenog graška, 15 dkg suhe slanine s mesom, 2 žlice ulja, 2 žlice maslaca, 4 žlice brašna, 2 svežnjića mladog luka, zeleni peršin, majčinu dušicu, lovor, sol, papar.

Narezanu slaninu rastopite s uljem i maslacem pa je izvadite. Na masnoći načinite zapršku, zalijte s vodom (2 dcl). Vratite suhu slaninu, dodajte očišćeni grašak, sitno sjeckani luk, mirišljive trave, popaprite i oprezno osolite (suha slanina je slana). Pokrijte i ostavite da kuha na slaboj vatri još četvrt sata. Izvadite mirišljive trave.

MRKVA NA MASLACU

PRIPREMITE: 60 dkg mladih mrkvica, 10 dkg maslaca, sol, papar, 1 dcl kiselog vrhnja, zeleni peršin i vlasac.

Mrkvicu očistite, operite i naribajte. Ispržite je na maslacu, zatim zalijte vrhnjem i kuhajte sve dok omekša. Ako je potrebno, dolijte malo vode. Osolite i popaprite. Prije nego poslužite, pospite nasjeckanim zelenim peršinom i vlascem.

NABUJAK OD BIJELOG GRAHA

PRIPREMITE: 1/2 kg bijelog graha, vezicu zelenja za juhu, 1/2 glavice luka, 1 režanj češnjaka, sol, papar, 3 dkg masti, 4 žlice vrhnja, 3 jaja.

Skuhajte grah (prethodno namočen) sa zelenjem za juhu, lukom i češnjakom. Osolite i popaprite. Kad je skuhano, sve protisnite. U dobiveni pire dodajte mast, vrhnje i žutanjke te dobro promiješajte. Dodajte snijeg od bjelanjaka i stavite u maslacem namazanu vatrostalnu posudu. Pecite 40 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici i smjesta poslužite. Juhu iskoristite za kuhanje juhe — koncentrata.

NABUJAK OD CVJETAČE

PRIPREMITE: 1 kg cvjetače, 4 jaja, 10 dkg šunke, 2 dcl kiselog vrhnja, papar, sol.

Cvjetaču očistite od lišća, operite i stavite u uzavrelu osoljenu vodu (tu vodu poslije dodajte u juhu). Skuhanu cvjetaču usitnite, dodajte sitno narezanu šunku, popaprite i osolite po želji. Dodajte vrhnje u kojem ste razmutili žutanjke i dobro promiješajte. Na kraju dodajte snijeg od bjelanjaka. Masu ulijte u zamašćeni oblik i 45 minuta pecite u zagrijanoj pećnici. Poslužite odmah.

PAPRIKE S MLJEVENIM MESOM

PRIPREMITE: 1 veliku zelenu papriku, 1 veliku crvenu papriku, 50 dkg mljevenog mesa, sol, mljevenu crvenu papriku (prah), papar, 1 žutanjak, 1 dcl soda-vode, 3/4 žlice brašna, 1 veliku glavicu luka, ulje.

Paprike operite, očistite i narežite na rezance i zajedno s isto tako nasjeckanim lukom pirjajte na ulju dok budu gotovo mekane. U meso dodajte žutanjak, začine, brašno, soda-vodu i načinite 5-6 popečaka koje ispržite dobro s jedne i druge strane. Prelijte ispirjanim paprikama i još malo pirjajte.

»PAŠTA-FAŽOL«

PRIPREMITE: 15 dkg graha, 20 dkg makarona, ulje, 25 dkg suhog mesa, 10 dkg suhe slanine, sol, papar, 1 veću glavicu luka.

Grah namočite barem pola dana unaprijed. Posebno stavite kuhati suho meso, a posebno, u osoljenoj vodi tjesteninu kojoj dodajte pola žlice ulja da se ne lijepi. Suhu slaninu narežite na kockice, ispržite malo na ulju, pa dodajte narezani luk i dalje pržite. Dodajte ocijeđeni grah i dopola skuhano suho meso i sve dalje kuhajte na vrlo vrlo slaboj vatri. Kad je grah skoro mekan dodajte tjesteninu i kuhajte dok sve ne omekša. Provjerite je li dosta slano, pa dodajte svježe samljeveni papar.

PEČENE PAPRIKE S FILETIMA

PRIPREMITE: 8 velikih slatkih paprika, 15 dkg fileta slanih riba, 2-3 lista lovora, masline, sol, ulje.

Paprike ispecite na ploči štednjaka ili u pećnici, još vruće prelijte hladnom vodom kako biste ih lakše ogulili. Odstranite im sjemenke. Poslažite ih na stakleni pladanj, na svaku papriku stavite filete i masline. Osolite (ne suviše, fileti su slani!), popaprite i zalijte uljem. Neka stoji na hladnom mjestu nekoliko sati. Tako priređena paprika može stajati nekoliko dana.

PEČENE PUNJENE RAJČICE

PRIPREMITE: 9 rajčica, 9 žlica riže, 40 dkg bijelog mesa od peradi, maslac, sol, papar, zeleni peršin, ulje.

Rajčice razrežite i izdubite. Osolite i popaprite udubinu. U kipuću, osoljenu vodu sipajte rižu i skuhajte je. Bijelo meso može biti skuhano (iz juhe) ili pečeno. Sameljite ga. Otopite malo maslaca, stavite na nj rižu i samljeveno meso. Masu dobro promiješajte, osolite i popaprite po ukusu pa time punite rajčice. Svaku poklopite s odrezanom kapicom i prelijte s malo ulja. Poslažite ih u vatrostalni pladanj i ispecite u vreloj pećnici. Prije posluživanja, ukrasite svaku s malo zelenog peršina.

PIRJANI KISELI KUPUS

PRIPREMITE: 1 kg kiselog kupusa, 3 glavice luka, 5 dkg masti, 10 dkg suhe slanine, 2-3 zelene paprike, 3 žličice guste ukuhane rajčice, 1,5 šalicu bijelog vina, sol.

Nasjeckanu slaninu i nasjeckani luk ispržite na vrućoj masti. Na to dodajte papriku izrezanu na rezance, rajčicu i kiseli kupus, osolite, prelijte bijelim vinom i stavite da se pirja dok posve omekša, uz to poslužite okruglice od kruha.

POHANI PORILUK

PRIPREMITE: 4 veća poriluka, malo brašna, 1 jaje, mrvice, ulje.

Upotrijebite samo bijeli dio poriluka. Očistite ga, operite, narežite na komade duljine 4-5 cm. Stavite ih u kipuću slanu vodu da se kuhaju 5 minuta. Ocijedite i ostavite da se potpuno ohlade. Zatim ih uvaljajte u brašno, razmućeno jaje i mrvice. Pržite na ulju.

POPEČCI OD CVJETAČE

PRIPREMITE: 1 cvjetaču, 10 dkg maslaca, 10 dkg brašna, 6 dkg ribanog sira, sol, papar, 1 bjelanjak, mrvice, ulje.

Skuhajte cvjetaču razdijeljenu na komadiće (za to možete iskoristiti manje lijepo povrće) u slanoj vodi, pa ocijedite i zgnječite. Na maslacu zažutite brašno, dodajte malo vode i načinite gusti umak u koji dodajte ribani sir i cvjetaču, pa ostavite da se zgusne. Od dobivene mase načinite popečke, umočite ih u snijeg od bjelanjaka, uvaljajte u mrvice i pržite na ulju. Poslužite vruće.

POPEČCI OD KRUMPIRA

PRIPREMITE: 40 dkg skuhanih i protisnutih krumpira, 2 dkg maslaca, 2 luka, 5 dkg šampinjona, 15 dkg šunke, 2 žlice brašna, 2 žutanjka, sol, papar, malo brašna, 3 dkg maslaca, malo masti i ulja.

Krumpir ogulite, skuhajte u slanoj vodi pa ga dobro ocijedite. Protisnite ga kako biste dobili finu kašu. Luk očistite, nasjeckajte i ispržite na 2 dkg maslaca. Dodajte sitno nasjeckane šampinjone i dalje pržite. Šunku sameljite, dodajte luka, zatim umiješajte i krumpir. Posebno pomiješajte 3 dkg maslaca, 2 žutanjka i brašno pa i to umiješajte. Načinite popečke, uvaljajte u brašno i pržite na mješavini ulja i masti. Poslužite sa salatom.

POPEČCI OD POVRĆA

PRIPREMITE: bijele dijelove od dva poriluka, 15 dkg skuhanog i pasiranog špinata (ili duboko smrznutog), 4 dkg maslaca, sol, papar, 30 dkg mljevena mesa, 5 dkg sredine kruha, malo juhe, 1 jaje, mrvice, ulje.

Skuhajte poriluk u slanoj vodi, nasjeckajte ga i propržite na 2 dkg maslaca. Posolite, popaprite, dodajte protisnuti kuhani špinat. Kruh namočite u juhi i istisnite ga. Pomiješajte poriluk, špinat, istisnuti namočeni kruh, meso, jaje, pa posolite i popaprite. Oblikujte popečke, uvaljajte ih u mrvice i pržite na vrućem ulju.

PORILUK S RIŽOM

PRIPREMITE: 4 žlice ulja, 8 strukova poriluka, 2 šalice riže, 1 čašu kiselkastog bijelog vina, 2 i pol šalice kokošje juhe, 2 žlice maslaca, 2 žlice brašna, 6 žlica naribanog sira, sol, 1 šalicu mlijeka.

Na ulju ispržite opran i nasjeckan poriluk. Dodajte rižu, vino, juhu i po potrebi soli. Posudu pokrijte i ostavite jelo da se pirja 15 minuta. Na tavici rastopite maslac, dodajte brašno i načinite vrlo svijetlu zapršku. Malo-pomalo ulijevajte hladno mlijeko i stalno miješajte. Kad se umak zgusne, dodajte ga u rižu. Umiješajte još i ribani sir, pa ostavite da kuha još 3 minute.

POTOČARKE S VRHNJEM

PRIPREMITE: 1/2 kg potočarke, sol, 8 dkg maslaca, 1,5 dcl vrhnja.

Očišćenu potočarku skuhajte u mnogo osoljene vode. Ocijedite, isperite pod mlazom hladne vode i iscijedite stišćući dlanovima. Pržite na otopljenom maslacu, osolite i popaprite pa još malo pirjajte da se sasvim izgubi vlaga. Zatim prelijte vrhnjem i poslužite uz pečeno meso.

PROKULICA S KRUMPIROM

PRIPREMITE: 1 kg prokulice, 30 dkg krumpira, 2 žutanjka, 15 dkg mesnate suhe slanine, 2 luka, ulje, sol, papar.

Prokulicu očistite od vanjskih listova. Operite, pa kuhajte 5 minuta u kipućoj slanoj vodi. Ocijedite je. Slaninu narežite na tanke odreske, ispržite na ulju, pa i nju ocijedite. U dobivenoj masnoći ispržite očišćeni narezani luk. Krumpir skuhajte, protisnite, pa dobiveni pire posolite, popaprite, dodajte žutanjak. Dobro promiješajte. Vatrostalnu posudu namažite uljem, pa pire stavite naokolo. U sredini stavite prokulicu, dodajte prženu slaninu i luk. Zalijte uljem i zapecite u pećnici.

PROLJETNE MAHUNE

PRIPREMITE: 1 kg mahuna, 40 dkg suhe slanine, sol, papar, vlasac, malo ulja.

Mahune očistite, narežite na dulje komade i operite. Skuhajte u slanoj vodi. Slaninu narežite na sitne kockice, ispržite na ulju. Dodajte mahune, popaprite i posipajte sjeckanim vlascem.

PROLJETNI GRAŠAK

PRIPREMITE: 2 kg mladog slatkog graška, 6-8 strukova mladog luka, 3 žlice maslaca, 3 žlice brašna, 3 žlice kiselog vrhnja, sol, papar.

Od maslaca i brašna načinite svijetli zapržak, zalijte ga vodom. U to stavite grašak te očišćeni i na krupno narezani mladi luk. Pirjajte grašak da posve omekša. Prije posluživanja, dodajte vrhnje, osolite i paprite.

PUNJENE TIKVICE

PRIPREMITE: 80 dkg mladih i svježih tikvica, 40 dkg teletine, 4 pune žlice parmezana, 1 jaje i 1 žutanjak, 2 žličice mekog dijela kruha umočenog u mlijeko, čašu bijelog vina, juhu od kocke, lovor, žalfiju, ružmarin, sol, papar, muškatni oraščić, ulje. Umak od rajčice: 80 dkg rajčice, 1/2 glavice luka, list lovora, 2 žličice parmezana, ulje.

Oprane tikvice osušite i narežite na komade dugačke po prilici 8 cm i izvadite koštice. U posudu stavite ulje, mirise i narezano meso, i to pirjajte. Dodajte sol, papar, vino i pirjajte dalje. Pustite da se ohladi, izvadite mirišljive trave, a meso sameljite na mašini. Mesu dodajte iscijeđeni kruh, parmezan, naribanog oraščića, jaje i žutanjak. Dobro promiješajte i tom smjesom napunite tikvice. Poslažite ih jednu do druge u posudu u kojoj je već rastopljen maslac. Osolite, popaprite, nalijte ulje i pecite ih u pećnici oko 45 na umjerenoj vatri zalijevajući ih svako malo već pripremljenom juhom. U međuvremenu ogulite rajčice, odstranite im sjemenke i narežite ih na komadiće, stavite ih u drugu posudu s nasjeckanim lukom, 2 žličice ulja, lovorom, soli, paprom. Kuhajte na malo jačoj vatri oko 20 minuta, pa dodajte parmezan i stavite na stranu. Tikvice pustite da se ohlade i poslužite ih s umakom od rajčice. Možete poslužiti i bez umaka.

PUNJENI KRASTAVCI

PRIPREMITE: 2 krastavca, 2 jaja, 1 konzervu fileta (slane, ribice okrugle), malo ukuhane rajčice, sol, papar, češnjak, limun.

Krastavce ogulite i malo osolite. Jaja skuhajte da budu tvrda i ogulite ih. Krastavce narežite na komade 4-5 cm dugačke, bacite na nekoliko minuta u kipuću vodu i ocijedite. Zatim ih izdubite tako da dobijete košarice. Izdubljenom dijelu povadite sjemenke, zgnječite ga vilicom, isto to učinite s jajima pa to pomiješajte, popaprite, zakiselite limunovim sokom, dodajte sjeckani češnjak. Odvojite toliko fileta koliko vam je potrebno za ukras, ostale također zgnječite, pa njih i ulje iz konzerve dodajte u mješavinu skupa s ukuhanom rajčicom. Tom mješavinom punite krastavce i ukrasite filetima.

PUNJENI KUPUS

PRIPREMITE: glavicu kupusa od 1,5 kg, kumin, ocat; za nadjev: 40 dkg suhog mesa, 5 dkg luka, 3 dkg masti, 1 jaje, sol, papar, zeleni peršin, 4 dkg suhe slanine; 1/2 l govede juhe; za preliv: 4 dkg maslaca, 3 dkg brašna, 2 dcl vrhnja.

Glavicu kupusa očistite i cijelu je skuhajte u vodi, s octom, kuminom i soli. Kupus ne smije biti dokraja skuhan. Suho meso skuhajte i sameljite, dodajte začine i luk, ispržen na masti i na kockice narezanoj i rastopljenoj suhoj slanini. Kupusu oprezno raširite listove i svaki list premažite nadjevom te natrag složite. Svežite bijelim koncem i stavite u lonac, koji ne smije biti veći od same glavice. Zalijevajte juhom i skuhajte. Vode ne smije biti mnogo, tako da se više kuha u pari. Kad jelo bude mekano, načinite zapršku od maslaca i brašna. Prelijte! Na kraju stavite i vrhnje!

PUNJENI MLADI LUK

PRIPREMITE: 6 glavica mladog luka, 3 dkg masti, 25 dkg mljevenog mesa, sol, papar, 3 žlice mrvica, 1 jaje, 2 žličice nasjeckanog zelenog peršina; 1/3 kg mladih mrkvica, malo maslaca; 2 dcl kokošje juhe, zelenog peršina.

Mladom luku odrežite samo glavicu i prokuhajte 15-20 minuta u slanoj vodi. Izdubite ih, izvađeni dio nasjeckajte, pomiješajte s mljevenim mesom i ispržite malo na masti. Zatim dodajte mrvice, jaje, nasjeckani peršin, pa osolite i popaprite. Sve dobro promiješajte i time nadjenite izdubljene glavice luka. Mrkvicu očistite, narežite na kolutiće i 5 minuta pržite na masti. Vatrostalnu zdjelu namastite, stavite u nju mrkvice i punjeni luk. Zalijte juhom, i stavite da se peče još 20 minuta u pećnici na umjerenoj vatri. Kad se ispeče, pospite nasjeckanim zelenim peršinom.

PUNJENI PATLIDŽANI

PRIPREMITE: 6 patlidžana (melancane) srednje veličine, dosta češnjaka i zelenog peršina, 2 jaja, 2 žlice naribanog sira, 3 žlice tvrdo ukuhane rajčice, 1 žlicu sitno narezanog i ispržanog luka, sol, papar, mrvice, sol, papar.

Patlidžane samo dobro operite i odrežite im drške. Prokuhajte ih, razrežite po polovici i žličicom izvadite meso. Nasjeckajte ga i dodajte mu sve druge sastojke. Mrvica dodajte toliko da povežu masu. Time napunite patlidžane, poslažite ih na nauljeni lim i pecite oko jedan sat u pećnici.

RAGU S MASLINAMA

PRIPREMITE: 4 velika krumpira ili 6 srednjih, 10 dkg suhe slanine (s mesom), 1 glavicu luka, 20

crnih maslina, lovor, majčinu dušicu, sol, papar, ulje.

Narežite suhu slaninu na kockice. Nasjeckajte očišćen luk. Ogulite krumpir i narežite ga na veće kockice. Na ulju ispržite suhu slaninu i luk, dodajte krumpir, pa pržite neko vrijeme. Zalijte juhom ili vodom, posolite i popaprite. Dodajte začine i masline. Zalijte vodom da krumpiri budu pokriveni. Dobro poklopite i kuhajte dok se krumpir potpuno ne skuha.

RAJČICE SA SIROM

PRIPREMITE: 4 lijepe rajčice, 1 kravlji svježi sir, 1 dcl kiselog vrhnja, sol, papar, crvenu papriku, po žlicu narezanog vlasca (ili mladog luka) i sjeckanog zelenog peršina.

Operite rajčice, razrežite ih vodoravno u četiri koluta. Posebno pomiješajte ostale sastojke da dobijete glatku masu. Onda slažite natrag dio po dio rajčica stavljajući sir na svaki dio. Stavite da stoji najmanje dva sata u hladnjaku.

RAJČICE S TUNJEVINOM

PRIPREMITE: 6 rajčica, 1 konzervu tunjevine, majonezu, sol, papar, zeleni peršin.

Odaberite rajčice podjednake veličine. Operite ih, odrežite im gornji dio pa žličicom izvadite sredinu. Udubinu rajčice osolite i popaprite. Otvorite konzervu s tunjevinom i ostavite da se ocijedi ulje. Tada pomiješajte s tvrdom majonezom (ako je dobivena smjesa suviše rijetka, dodajte pasirani tvrdo kuhani žutanjak). Time nadjenite rajčice, pa ih ukrasite peršinovim listom.

RIŽOTO OD POVRĆA

PRIPREMITE: 1 kg rajčice, 1/2 kg patlidžana, 1/4 kg paprika, 2 žlice ulja, sol, papar, list lovora, 1/4 kg luka, 1/2 kg riže.

Operite i narežite patlidžane, osolite i ostavite da stoje. Očistite paprike! Na ulju ispržite luk, dodajte sitno nasjeckanu papriku, te iscijeđeni patlidžan i lovor. Kad se gotovo sasvim isprži dodajte sitno nasjeckane rajčice. Nakon što vlaga ispari, sve vilicom zgnječite, dodajte kuhanu rižu, pa osolite i popaprite po ukusu.

RIŽOTO SA ŠAMPINJONIMA

PRIPREMITE: 60 dkg riže, 30 dkg šampinjona (ili neke druge vrste gljiva), 15 dkg masti, 2 glavice luka, 5 dkg ribanog sira, juhe, sol, papar.

Na masti ispržite nasjeckani luk, zatim dodajte suhu rižu pa i nju pržite. Dodajte očišćene i nasjeckane šampinjone. Nakon 5 minuta zalijte juhom, osolite i popaprite pa stavite da kuha. Kad se skuha, pospite ribanim sirom.

SLOŽENAC OD GRAHA

PRIPREMITE: 1/2 kg graha, 7 jaja, sol, papar, ribani sir, ulje, 2 dcl kiselog vrhnja.

Grah skuhajte i protisnite (propasirajte). Tvrdo skuhajte 5 jaja i narežite na kolutove. U zamašćenu posudu stavite najprije polovicu protisnutog, osoljenog i popaprenog graha, na to poslažite narezana jaja koja osolite, popaprite i pospite ribanim sirom, a na to preostali grah. U vrhnju razmutite jaja i time prelijte složenac i zapecite u pećnici.

SLOŽENAC OD KELERABE

PRIPREMITE: 2 kg kelerabe, 35 dkg mljevenog mesa, sol, papar, 2 svežnja kopra, 4 dcl vrhnja, 2 jaja, 4 glavice luka, ulje.

Keleraba mora biti posve mlada i mekana, ako nije, onda je za svaki slučaj malo prokuhajte. Narežite na tanke listiće. Na ulju ispržite meso s narezanim lukom. Vrhnje dobro promiješajte sa žutanjkom pa dodajte nasjeckani kopar i snijeg od bjelanjka. Vatrostalnu zdjelu dobro nauljite pa naizmjence slažite tanke redove kelerabe i mesa. Svaki red zalijte vrhnjem. Po vrhu prelijte ostatkom vrhnja i uljem. Pecite u pećnici.

SLOŽENAC S JAJIMA

PRIPREMITE: 4 jaja, 2 veća patlidžana, 1/2 kg rajčica, masti, sol, papar, zeleni peršin, 4 žlice vrhnja, 3 dkg mrvica, 3 dkg ribanog sira.

Jaja skuhajte tvrdo. Patlidžane dobro operite, narežite ih na ploške i potopite na 5 minuta u kipuću slanu vodu. Zatim ih ocijedite, pa ako želite narežite na manje komade. Rajčice operite, očistite i narežite na kolutove. Dublji lim ili vatrostalnu posudu namastite pa na dno stavite sloj patlidžana. Na njih poslažite sloj rajčica koje osolite, popaprite i pospite sjeckanim zelenim peršinom. Slažite tako red za redom, a na vrhu neka budu osoljene, paprene i peršinom posute rajčice. Zalijte vrhnjem, pospite ribanim sirom i mrvicama, stavite komadiće masti, pa pecite u vrućoj pećnici dvadesetak minuta.

SVJEŽI KUPUS S KOBASICAMA

PRIPREMITE: 3 para pečenica (kobasica), 1 glavicu svježeg kupusa, 10 dkg masti, 1 veliku glavicu luka, sol, papar.

Na masti propržite nasjeckani luk, pa kad požuti dodajte sitno narezan, osoljen i ocijeđen kupus. Poklopite posudu i pirjajte kupus. Osolite i popaprite. Posebno napola ispecite pečenice, pa ih dodajte u kupus prije no što bude gotov, da se još neko vrijeme skupa pirjaju.

SLOŽENAC OD KELJA

PRIPREMITE: 1 glavicu kelja, 10 dkg mljevene svinjetine, 5 dkg sitno sjeckane suhe slanine, 15 dkg šunke, 2 glavice luka, zeleni peršin, 1 crvenu papriku konzerviranu u ulju, 2 jaja, 10 dkg riže, 1 dcl kiselkastog vina, 1 dcl kokošje juhe, mast, sol, papar.

Očistite kelj, narežite ga na manje komade i skuhajte u slanoj vodi. Na malo masti ispržite luk, narezanu suhu slaninu, šunku i meso. Dodajte sjeckani zeleni peršin i jaja. Rižu kuhajte 15 minuta u slanoj vodi, pa je iscijedite. Lim namažite mašću, pa slažite redove kelja, riže i mesa. Na vrhu neka bude kelj. Zalijte sve mješavinom vina i juhe, u kojoj su razmućena jaja. Pecite u pećnici na laganoj vatri oko pola sata, pa prije posluživanja ukrasite crvenom paprikom.

SLOŽENAC OD RAJČICA

PRIPREMITE: 1/2 kg mladog krumpira, 15 dkg luka, 1/2 kg rajčica, 1 glavicu češnjaka, sol, papar, ulje.

Skuhajte krumpir, ogulite ga i narežite na kolutove. Na ulju malo propržite sitno narezan luk. Oprane i očišćene rajčice također narežite na kolutove. Vatrostalnu posudu nauljite, na dno stavite red rajčica, osolite, popaprite, pospite sitno sjeckanim češnjakom. Na to stavite red krumpira, osolite, stavite prženi luk pa opet rajčice i tako dok ne potrošite sve sastojke. Zalijte vrućim uljem i pecite u pećnici jedan sat.

ŠPAROGE SA ŠUNKOM

PRIPREMITE: 1 kg šparga, 4 odreska šunke, 3 jaja, ulje, ocat, sol, papar, senf, zeleni peršin, vlasac, rotkvice.

Oguljene i očišćene šparge svežite u četiri snopića. Potopite u kipuću slanu vodu na osam do deset minuta, zatim ih izvadite i pustite da na trenutak po njima teče hladna voda. U međuvremenu skuhajte 2 jaja, ogulite ih, narežite na kockice i pomiješajte sjeckanim vlascem. Od trećeg jajeta načinite majonezu sa senfom. Posolite je i začinite. Kad su šparge mlake, skinite uzicu kojom su bile vezane u snopiće, uvijte ih u šunku, pa stavite na pladanj. Okolo stavite jaja prelivena majonezom, ukrasno narezane očišćene rotkvice i zeleni peršin.

VIJENAC OD ŠPINATA

PRIPREMITE: 1,5 kg špinata, 3 jaja, 5 dkg naribanog parmezana, 4 dkg maslaca, 4 dkg brašna, 1/2 l mlijeka, sol, papar.

Špinat skuhajte i narežite nožem. Na maslacu propržite brašno (ne smije potamniti), zalijte mlijekom i tako skuhajte bešamel-umak. U mlaki umak dodajte prethodno istučena jaja, zatim sir, osolite, popaprite i dodajte špinat. U maslacem namazi oblik vijenca stavite masu i kuhajte na pari. Istresite na pladanj, a u sredinu stavite pirjano meso ili kajganu.

ZAPEČENI KUPUS

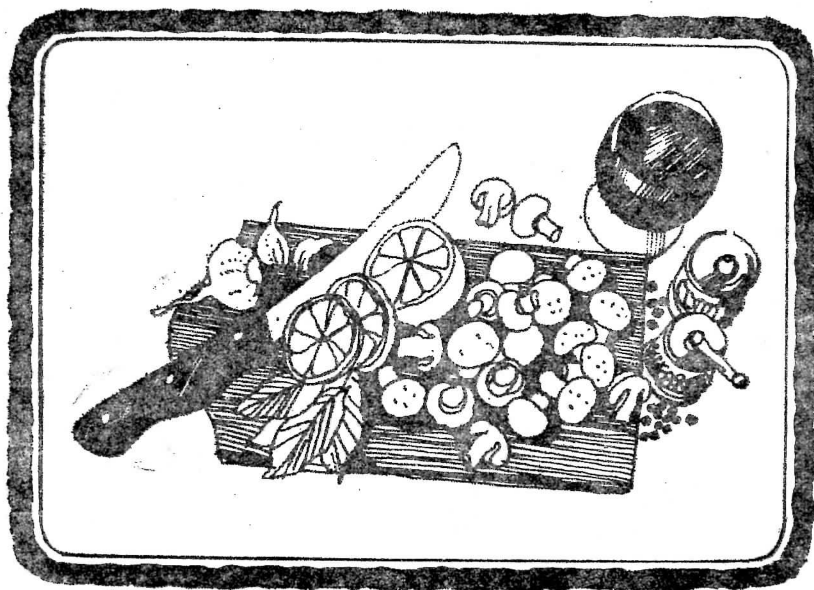
PRIPREMITE: 1,5 kg svježeg kupusa, 2 glavice luka, 3 jaja, 3 žlice brašna, 1 žlicu začina, ulje, sol, papar, 2 hrenovke.

Sitno narežite luk i ispržite ga, dodajte sitno narezani kupus i dalje pirjajte dok omekša. Osolite, popaprite, dodajte začin i na kolutiće narezane prethodno skuhane hrenovke. Stavite u vatrostalnu posudu. U jaje dodajte brašno i malo vode, pa time prelijte kupus i pecite u pećnici oko pola sata.

ZELENI KRUMPIR

PRIPREMITE: 1 vezicu zelena peršina, 1 grančicu celera, 10 dkg špinata, 2 žličice kapara, 2 sardelice, 1 jaje, 1 luk, sol, papar, 1,5 dcl ulja, 1 žlicu vinskog octa, 8 lijepih velikih krumpira.

Stavite kuhati neoguljeni krumpir. U međuvremenu sitno narežite zeleni peršin, celer i skuhani špinat. Dodajte usitnjene kapare, zgnječene (vilicom) sardelice, narezano tvrdo kuhano jaje, ocat, ulje. Posolite i popaprite, Još vruć krumpir narežite na kockice ili ploške i pomiješajte s umakom.



Salate

HREN S JABUKAMA

PRIPREMITE: 2 žlice naribana hrena, nekoliko kiselih jabuka, malo octa (ne vinskog!) ili limunova soka, sol, šećer, ulje.

Jabuke ogulite, naribajte i odmah zakiselite da ne potamne. Osolite, dodajte hren i ulje, a po potrebi i malo šećera.

LJETNA SALATA

PRIPREMITE: 1 veliku glavicu mekane zelene salate, 4 tvrde rajčice, 1 krastavac, 6 tvrdo kuhanih jaja, 5 dkg šampinjona, po želji mirišljivih trava (može biti vlasac, kozlac, zeleni peršin, majčina dušica ili drugo), ocat, ulje, sol, papar.

Skuhajte, ohladite, očistite jaja pa ih raščetvorite. Krastavac ogulite, naribajte, osolite i ostavite da stoji. Rajčice operite, očistite i narežite na kriške, mirišljive trave nasjeckajte. Stavite u dublju zdjelu, začinite i promiješajte. Prije posluživanja, dodajte zelenu salatu.

MESNA SALATA S GRAŠKOM

PRIPREMITE: 1/2 kg kuhanog mesa, 4 kisele jabuke, veću konzervu graška (ili svježeg, skuhanog), 20 dkg šunke, 4 veća kisela krastavca, limun, majonezu, 2 žličice kapara, sol, papar, 4 jaja.

Jaja skuhajte. Za salatu možete iskoristiti dijelove pečenog mesa koji nisu lijepi ili meso iz juhe. To meso narežite na manje komade, pa stavite u veću zdjelu. Dodajte oguljene i naribane kisele jabuke, grašak, na kocke narezanu šunku, naribane kisele krastavce, kapare i sve dobro promiješajte. Dodajte majonezu, zasolite i popaprite. Ako je potrebno, zakiselite limunovim sokom. Dobro promiješajte, dodajte 2 jaja narezana na ploške. Oprezno promiješajte da se jaja ne raspadnu, navrh stavite ukras od preostala dva jaja izrezana na kriške i kolutove limuna.

MIJEŠANA SALATA S CRVENIM KUPUSOM

PRIPREMITE: 15 dkg mrkve, 8 dkg korijena celera, 2 kisela krastavca, 2 poriluka (samo bijeli dio), 1/2 glavice crvenog kupusa, sol, papar, ulje, ocat, 15—20 dkg narezaka.

Korijen celera i mrkve prokuhajte. Ako je mrkva jako mlada, samo je narežite. Poriluk očistite i narežite, također i kiseli kupus. Usitnite kisele krastavce, a nareske narežite na rezance. Sve pomiješajte, osolite, popaprite, začinite octom i uljem.

PEČENE PAPRIKE NA SALATU

PRIPREMITE: 8 velikih, mesnatih paprika, ulje, (maslinovo) sok od 1/2 limuna, sol, papar, sjeckani zeleni peršin, češnjak.

Ispecite paprike, ogulite i narežite na deblje rezance. Začinite limunovim sokom i uljem, dodajte sjeckani zeleni peršin i češnjak. Osolite. Stavite da se dobro rashladi.

RIBLJA SALATA

PRIPREMITE: 1 kg ribe prema ukusu (može biti iste vrste ili miješana); za juhu: 1,5 l vode, 1/2 l bijelog vina, 2 mrkve, 1 luk, vezicu mirišljivih trava, sol, papar u zrnu; za salatu: 25 dkg tunjevine, 25 dkg skuhanih i oguljenih krumpira, 2 korijena od celera (mlada, mekana), 3 paprike, 4 tvrdo kuhana jaja, nekoliko rotkvica, (a možete po ukusu dodati i drugo povrće prikladno za salatu kao što su krastavci, rajčica itd.), nekoliko crnih maslina, 2 žlice vinskog octa, 4—5 žlica maslinova ulja, sol, papar, zeleni peršin i kvasac.

Ribu očistite i skuhajte u juhi pa je ostavite da se ohladi. Krumpir narežite na sitne kockice, ostalo povrće očistite i također sitno narežite. Jaja narežite na manje komade, pa sve zajedno pomiješajte s ribom, začinite i ukrasite maslinama.

SALATA »IVANČICA«

PRIPREMITE: 1 kg krumpira, 5 žlica octa, sol, 3 žlice ulja, 1 glavicu luka, 1 dcl juhe s koje skinete svu masnoću, 5 žlica majoneze, 5 rajčica, 5 paprika, posebno još ulja i octa, senf; za ukras 3 tvrdo kuhana jaja.

Krumpir skuhajte, ogulite i još vruć narežite, prelijte uljem, octom i juhom. Osolite, popaprite. Pokrijte i ostavite sat-dva da se dobro ohladi. Onda dodajte sasvim sitno nasjeckan luk i majonezu, pa stavite na okruglu posudu. Posebno u zdjelici pomiješajte 2 žlice octa sa žličicom senfa i 4 žlice ulja, malo osolite. Rajčice i paprike operite, očistite i narežite kao za salatu. Najprije na krumpir poslažite u krug rajčice, zalijte mješavinom octa, u sredinu stavite paprike, pa i njih začinite. Tvrdo kuhana jaja razrežite po duljini na trećine, pa bjelanjke poslažite u sredinu kao latice ivančice, a zgnječene žutanjke stavite u sredinu.

SALATA OD CRVENOG KUPUSA

PRIPREMITE: 1 glavicu crvenog kupusa, sol i papar, malo muškatnog oraščića, 1/2 čaše razblaženog vinskog octa, 2 kisele jabuke, ulje.

Kupus očistite i narežite na vrlo tanke rezance ili naribajte. Osolite, popaprite, dodajte naribanog muškatnog oraščića i zalijte octom. Sve dobro promiješajte i zauljite.

SALATA OD JEZIKA

PRIPREMITE: 1 kuhani govedi jezik, 1 glavicu zelene salate, 6 kiselih krastavaca, 4 rajčice, 3 jaja, 3 krumpira, 2 dcl majoneze, sol, papar, 1 celer.

Skuhani jezik ogulite i narežite na sitne kockice. Skuhajte krumpir i jaja. Celer očistite, operite i naribajte. Očistite, operite i narežite na manje komade zelenu salatu. Na kratko vrijeme namočite rajčice u kipuću vodu, ogulite ih i narežite na manje komade. Krumpir i jaja ogulite pa narežite na kockice. Sve pomiješajte sa sitno sjeckanim krastavcima, dodajte majonezu.

SALATA OD KRASTAVACA S JOGURTOM

PRIPREMITE: 2 lijepa krastavca, 1 čašu jogurta, 1 limun, malo crvene paprike u prahu, 2 žlice svježeg vrhnja, malo vlasca.

Narežite krastavce na tanke kolutove i osolite ih. Ostavite da stoje neko vrijeme, a tada dobro ocijedite. U zdjeli pomiješajte jogurt, limunov sok, vrhnje i crvenu papriku. Time začinite salatu i pospite je nasjeckanim vlascem.

SALATA OD KUHANE GOVEDINE

PRIPREMITE: govedinu iz juhe, odgovarajući broj jaja, 2 glavice salate, 4 rajčice, senf, vlasac, ocat, papar, sol, ulje.

Čim govedinu izvadite iz juhe, narežite je i prelijte uljem da se ne osuši. Zatim dodajte tvrdo kuhana, očišćena i narezana jaja, na kolutove narezani očišćeni luk i kriške opranih i očišćenih rajčica. Senf razrijedite octom, pa u dobivenoj smjesi rastopite sol. Začinite salatu i popaprite je. Dobro promiješajte sve sastojke. Prije posluživanja, dodajte zelenu salatu, još jednom promiješajte i pospite sjeckanim vlascem.

SALATA OD KRUMPIRA I TUNJEVINE

PRIPREMITE: 1 kg krumpira, 2 konzerve tunjevine, 4 zelene paprike, 1/4 l očišćenog i skuhanog graška, 1 dcl vrlo guste majoneze, limunov sok, 2 rajčice, sol.

Krumpir skuhajte, ogulite i ostavite da se ohladi. Paprike operite, očistite i narežite na sitne kokkice. Tunjevinu ocijedite i zgnječite vilicom. Kad se krumpir gotovo posve ohladi, dodajte mu papriku, tunjevinu i grašak. zalijte majonezom i zakiselite limunovim sokom pa osolite. Dobro promiješajte pa, ako je potrebno, dodajte još soli. Ako salata nije dovoljno masna, dodajte joj iscijeđenog ulja od tunjevine. Ukrasite kriškama rajčice.

SALATA OD KRUMPIRA S DAGNJAMA

PRIPREMITE: 60 dkg krumpira, 1 l neočišćenih dagnji (možete uzeti i konzervirane), 1 tubu majoneze, sok od limuna, zeleni peršin, a po želji i nasjeckani izgnječeni češnjak.

Krumpir stavite kuhati, a u međuvremenu očistite dagnje, pa ih skuhajte. Krumpir ogulite i narežite na ploškice, dodajte majonezu, dosta limunova soka (salata mora biti dosta oštra), nasjeckani zeleni peršin, dagnje, a po želji i nasjeckani i zgnječeni češnjak.

SALATA OD KUPUSA S KOBASICAMA

PRIPREMITE: 1 manju glavicu mladog zelenog kupusa, 2 žlice octa, 6 žlica ulja, 6 tvrdo kuhanih jaja, 25 dkg sremske ili koje druge oštre kobasice, sol, majonezu.

Kupus naribajte ili narežite kao za običnu salatu. Osolite i ostavite da neko vrijeme stoji, pa ocijedite. Dodajte kobasicu narezanu na kolutove, narezana jaja. Sve pomiješajte, začinite octom i uljem pa prelijte majonezom.

SALATA OD LEĆE

PRIPREMITE: 30 dkg leće, 2 safalade, 8 žlica ulja, 2 žlice octa, žličicu senfa, 1 kiseli krastavac, 1 luk, žličicu nasjeckanog zelenog peršina, sol, papar.

Očistite i operite leću, stavite je kuhati u 2 litre hladne vode, osolite, popaprite. Na laganoj vatri kuhajte otprilike 1 sat (računa se od trenutka kad voda zakuha). Safalade nabodite na više mjesta vilicom i prokuhajte 10 minuta u kipućoj vodi. U posebnoj zdjelici umiješajte ocat, ulje, senf, nasjeckani peršin i luk. Safalade još mlake ogulite, narežite ih na ploškice, isjeckajte kiseli krastavac. Sve dobro pomiješajte i dodajte u ohlađenu leću.

SALATA OD GRAHA

PRIPREMITE: 15 dkg mladog graha (oljuštenog iz mahuna), 5 tvrdih rajčica, 10 dkg maslina, 2 konzerve sardina, sol, papar, ocat, zeleni peršin.

Skuhajte grah. Dodajte sve ostale sastojke osim rajčica. Začinite octom i uljem od sardina. Prije posluživanja dodajte rajčice i pospite nasjeckanim zelenim peršinom.

SALATA OD KUKURUZA

PRIPREMITE: 1/2 l oljuštenog zrnja kuhanog mladog kukuruza, 2 tvrdo kuhana jaja, 1 zelenu papriku, 5 dkg maslina, nekoliko listova zelene salate, 1 žlicu octa, 5 žlica ulja, sol, papar.

Papriku operite i narežite. Bjelanjke od jaja narežite na veće komade. Žutanjke zgnječite vilicom, pa dodavajte malo po malo ulja kao da radite majonezu. Osolite, popaprite, dodajte ocat. Onda pomiješajte kukuruz, papriku, masline, jaja, zalijte mješavinom octa i ulja. Ukrasite zelenom salatom.

SALATA OD POVRTNICE

PRIPREMITE: 2 povrtnice, 1 omot majoneze, sol, papar, limunov sok.

Očišćenu i opranu povrtnicu naribajte na grublji ribež (za jabuke), posolite, popaprite, zakiselite limunovim sokom i pomiješajte s majonezom.

SALATA OD RAKOVA

PRIPREMITE: svježe rakove (skuhane ili iz konzerve), 1—2 kisela krastavca, majonezu od 2 žutanjka (tj. 2 žutanjka pomiješana s 3—4 dcl ulja), limunov sok; 3 tvrdo kuhana jaja, srca od zelene salate.

Krastavce nasjeckajte sasvim sitno, dodajte skoro cijelu majonezu (jedan dio neka ostane za ukras), osolite, zakiselite limunovim sokom. Pomiješajte s rakovima i stavite u zdjelu. Prelijte majonezom, ukrasite tvrdo kuhanim jajima i srcima od zelene salate.

SALATA OD SAFALADA

PRIPREMITE: 2 safalade, 8 dkg ementalera, 1 zelenu papriku (može i ukiseljena), 1/2 glavice luka, 1 glavicu zelene salate, 3 žlice ulja, 1 žlicu senfa (oštrog), 1 žlicu kapara, malo vinskog octa, sol, papar.

Očistite, operite i dobro ocijedite zelenu salatu. Ogulite safalade i narežite na tanke krugove. Sir narežite na kocke, a papriku na rezance. Luk očistite i sitno nasjeckajte. Pomiješajte ulje, ocat, senf i kapare, dodajte sol i papar, pa time zakiselite pomiješanu salatu.

SALATA S RAČIĆIMA

PRIPREMITE: 2 svežnja šparoge, 2 glavice zelene salate, 2 jaja, 4 rajčice, 10 dkg račića (kuhanih), sol, papar, 1 žlicu senfa, 2 žlice vinskog octa i 1 dcl ulja.

Skuhajte šparoge i ostavite da se ohlade. Zelenu salatu očistite, operite i podijelite na listove; rajčice očistite i narežite na kolutove. Jaja skuhajte tvrdo. Posebno pomiješajte ulje, ocat, senf, osolite i popaprite. Na dno zdjele poslažite listove salate, a na njih rajčice i lijepo narezana tvrdo kuhana jaja. Razdijelite račiće, a na kraju poslažite šparoge u obliku stošca. U posebnoj zdjeli servirajte začin. Pred gostima prelijte njime salatu i tek tada pomiješajte.

SALATA OD ŠPAROGA

PRIPPREMITE: 2 svežnja šparoga, sol, 6 rotkvica, vlasac, papar, 1/4 litre vrhnja, crvene paprike.

Ogulite šparoge i narežite ih na komadiće od otprilike 4 cm. Skuhajte ih u slanoj vodi, ali pazite da se ne raskuhaju. Na sitni ribež naribajte rotkvice, a vlasac nasjeckajte. Polovicu vrhnja osolite, popaprite i pomiješajte s rotkvicom. Tu mješavinu stavite na dno posude, preko toga poslažite šparoge, pa ih zalijte preostalim osoljenim vrhnjem. Sve pospite nasjeckanim vlascem i crvenom paprikom.

SALATA S ROTKVICAMA

PRIPREMITE: 12 malih glavica salate, 1 veliki svežanj rotkvica, 3 kisele jabuke, 10 dkg tvrda sira, sol, papar, ulje, limun.

Salatu očistite, operite i rasprostrite da se osuši. Rotkvice očistite, operite i narežite na tanke ploške. Sir i jabuke narežite na kockice. Zatim sve pomiješajte, posolite, popaprite, začinite uljem i limunovim sokom.

SALATA S TJESTENINOM

PRIPREMITE: 1/4 kg tjestenine (pužiće), 1 veliku ili 2 manje kisele jabuke, 1 veliku glavicu luka, 3 ukiseljena krastavca, 10 dkg kuhane šunke, sol, papar, nekoliko listova salate za ukras, ocat, ulje, zeleni peršin i kopar.

Skuhajte i ohladite ocijeđenu tjesteninu. Narežite na kocke jabuku, šunku, kisele krastavce i luk. Osolite, popaprite, dodajte nasjeckani zeleni peršin i kopar. Začinite uljem i octom, pomiješajte i ukrasite zelenom salatom.

ZIMSKA SALATA

PRIPREMITE: 2 glavice zelene salate, 1/2 male glavice kupusa, 1 glavicu luka, 1 ukiseljenu crvenu papriku, ocat, ulje, sol, papar, senf.

Operite i očistite zelenu salatu, sitno izrežite kupus, posolite i ostavite da stoji. Kupus istisnite, začinite octom i uljem, popaprite. U šalici pomiješajte ocat, ulje, sol, papar i senf, na dva kraja dugoljasta pladnja poslažite listove zelene salate i poškropite ih mješavinom octa, ulja i začina. U sredini pladnja stavite salatu od kupusa, pa sve ukrasite kolutovima luka i kiselom paprikom.

SVEČANA SALATA

PRIPREMITE: 4 pileća batka s karabacima, 1 svinjski filet, 35 dkg šunke, 40 dkg dimljene kobasice, sol, papar, 1 dugački zeleni krastavac ili dva obične duljine, 8 rajčica, 1 glavicu cvjetače, 20 dkg svježih šampinjona ili nekih drugih gljiva, 3 manje glavice zelene salate, sol, papar.

Piletinu i svinjetinu ispecite, pa to meso, kao i šunku narežite na kockice. U međuvremenu skuhajte cvjetaču i gljive. Gljive narežite na lijepe okomite nareske, a cvjetaču razdijelite na cvjetiće. Dodajte na tanke listiće narezanu dimljenu kobasicu, krastavac, narezane rajčice i zelenu salatu. To sve promiješajte, osolite, popaprite i sasvim malo zauljite, a posebno u zdjelicama poslužite tri različita preliva, da svaki gost bira po ukusu:

1. **Preljev »Chantilly«:** 3 dcl majoneze, 3 žlice naribanog hrena, 1 dcl osoljenog, tučenog slatkog vrhnja pomiješajte s malo limunova soka.

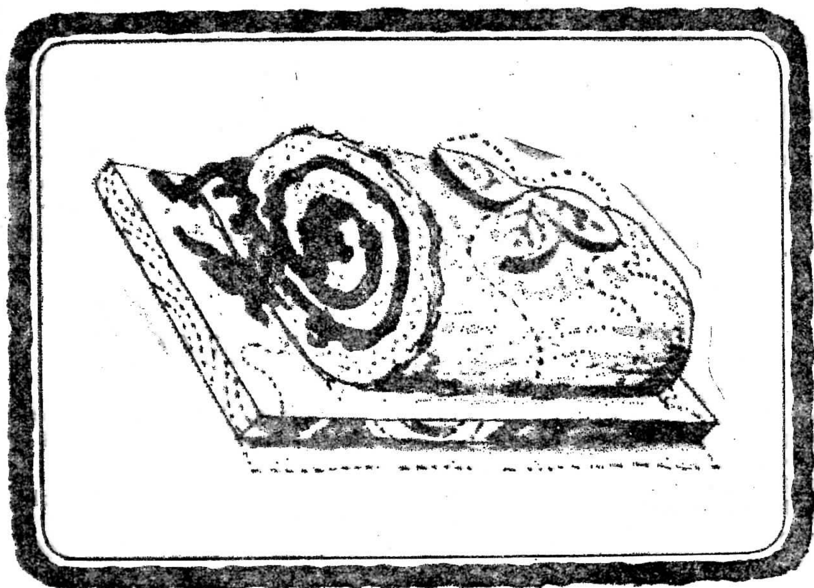
2. **Preljev »Choron«:** u 2 dcl vinskog octa dodajte 1 žlicu sjeckanog vlasca, 1 režanj češnjaka, malo ružmarina, zeleni peršin, malo zelenog celera, svježu majčinu dušicu i sve druge mirišljive trave koje imate. To kuhajte na slaboj vatri dok preostane količine za jednu žlicu. U to dodajte 2 žutanjka i kuhajte na pari, neprekidno miješajući. U malim komadićima dodavajte 10 dkg maslaca sobne temperature. Kuhajte dalje. Morate dobiti umak gust poput majoneze. Kad se ohladi dodajte 2 žlice ukuhane rajčice.

3. **Preljev:** miješajte 2 žlice senfa s 3 žlice ulja, dodajte što sitnije narezani luk, te vinski ocat, osolite, popaprite.

TOPLA SALATA

PRIPREMITE: 1/2 kg zelenih mahuna, 2 paprike, 1/2 kg krumpira, 35 dkg suhe slanine, malo ulja, 1 glavica luka, 2 žlice vinskog octa, sol, papar.

Skuhajte oprane i očišćene mahune, a posebno krumpir. U međuvremenu narežite slaninu na komadiće i ispržite je na posve malo ulja, da komadići budu hrskavi, zatim dodajte očišćeni i nasjeckani luk. Kad i luk požuti, uklonite s vatre i dodajte ocat. Ostavite na hladnom dok oljuštite i narežete krumpir, te očistite papriku i narežite je na rezance. Tada dodajte mahune i slaninu s lukom. Osolite i popaprite i poslužite odmah dok je vruće.



Kolači

BAZLAMAČA

PRIPREMITE: 1/2 kg kukuruznog brašna, 1,5 l mlijeka, 10 dkg šećera, 10 dkg maslaca, 2 jaja, 2 dkg kvasca, 2 dcl vrhnja, malo naribane limunove kore, malo soli.

Miješajte žutanjke sa šećerom i maslacem, pa naizmjence dodavajte brašno i mlijeko. U međuvremenu neka se kvasac moči u mlijeku s malo soli, pa ga dodajte u tijesto. Na kraju dodajte snijeg od bjelanjaka. Posudu namažite s malo maslaca, ulijete tijesto i stavite u vruću pećnicu. Kad dobije koricu, premažite vrhnjem i pecite dalje. Ispečenu bazlamaču narežite na kocke.

BIJELA TORTA

PRIPREMITE: 3 jaja, 1,5 dcl šećera, 1,5 dcl brašna, 1 dcl škrobnog brašna, 2 žlice praška za pecivo; za kremu: 1/2 dcl šećera, 3 jaja, 15 dkg maslaca, 1 žlicu ruma; za preljev; 2 dcl slatkog vrhnja, 1 žlicu šećera s mirisom vanilije, te 1 dcl šećera i 5 dkg badema; maslac, mrvice od bijelog kruha.

Za tijesto tucite jaja sa šećerom da dobijete svjetlu, pjenušavu masu. Dodajte brašno pomiješano s praškom za pecivo. Dobro promiješajte. Okrugli oblik namažite maslacem i pospite mrvicama bijelog kruha. Ulijte tijesto. Stavite u zagrijanu pećnicu, pa nakon izvjesnog vremena smanjite vatru i pecite pola sata, a ako treba i više. Ostavite da se hladi. Za kremu skuhajte od šećera i 1/2 dcl vode gusti sirup, dobro tucite i dodavajte žutanjke. Skuhajte gustu kremu. Maknite s vatre i ostavite da se ohladi. Onda dodajte rum i dobro umiješani maslac, a na kraju i snijeg od bjelanjaka. Prorežite tortu, pa je premažite tom kremom. Slatko vrhnje stucite sa šećerom, pa njime premažite tortu. Otopite 1 dcl šećera, dodajte samljevene bademe i miješajte na vatri da dobijete gustu mješavinu — nugat. Istresite na ovlaženi tanjur, pa kad se ohladi stucajte u manje komade i njima pospite tortu.

BISKVIT OD BJELANJCA

PRIPREMITE: 7 bjelanjaca, 18 dkg vanilin šećera, 16 dkg brašna, 7 dkg maslaca, 1 šaku oraha ili rozina (može pola jednog, pola drugog)

Kod kuhanja često preostanu neupotrijebljeni bjelanjci. Od njih samih možete načiniti ovaj vrlo ukusan kolač. Istucite vrlo čvrsti snijeg, dodajte šećer i brašno, zatim otopljeni maslac i samljevene orahe. Stavite u maslacem namazani oblik i pecite.

ČAJNO PECIVO

PRIPREMITE: 14 dkg brašna, 1/4 omota praška za pecivo, 3 dkg šećera, 1/2 omota šećera s vanilijom, 2 žlice vrhnja, 10 dkg maslaca, malo mljevenih badema ili oraha za posipanje.

Zamijesite tijesto, izvaljajte ga u kobasice (kao za valjuške od krumpirova tijesta), izrežite na komadiće i oblikujte hljepčiće. Svaki namažite bjelanjkom i pospite mljevenim bademima.

ČOKOLADNA TORTA SA SLADOLEDOM

PRIPREMITE: za tijesto: 25 dkg maslaca, 25 dkg šećera, 8 jaja, pola žlice cimeta, 25 dkg čokolade, 25 dkg grubo mljevenih badema, 5 dkg škrobnog brašna, 5 dkg mrvica, 1,5 žličica praška za pecivo, za nadjev: 1/2 l mlijeka, 1 omot pudinga s okusom vanilije, sasvim malo soli, 10 dkg šećera, 20 dkg maslaca, malo ruma; preljev: 20 dkg čokolade, malo maslaca, nožem rezani komadi čokolade za ukras; veći omot sladoleda s okusom vanilije.

Miješajte maslac sa šećerom, pa u glatku masu dodavajte jedan po jedan žutanjak i dalje miješajte. Zatim dodajte cimet, u pećnici razmekšanu čokoladu, i opet miješajte. Od bjelanjka istucite čvrst snijeg, umiješajte u masu i dodajte prašak za pecivo pomiješan sa škrobnim brašnom. Na kraju dodajte bademe. Oblik za tortu namažite maslacem, pa obložite aluminijskom folijom ili pergamentom, također namazanom maslacem. Stavite u vrlo vruću pećnicu, pa smanjite vatru i pecite otprilike 50 minuta. Ostavite da se dobro ohladi, pa razrežite po polovici. U međuvremenu skuhajte puding prema priloženoj uputi. Posebno miješajte maslac sa šećerom i sasvim malo soli. Kad je maslac potpuno gladak i pjenast, dodavajte žlicu po žlicu potpuno hladna pudinga. Na kraju dodajte i malo ruma. Tim nadjevom premažite donju polovicu torte, gore stavite drugu polovicu (oprezno da nadjev ne iscuri sa strane). Rastopite čokoladu s maslacem i tim preljevom premažite tortu. Kad se preljev ohladi, ukrasite tortu narezanom čokoladom i stavite je u hladnjak da se dobro ohladi. Poslužite sa sladoledom.

ČOKOLADNI KOLAČ OD KRUMPIRA

PRIPREMITE: 1/2 kg krumpira, 15 dkg čokolade, 10 dkg maslaca, 3 jaja, 1/2 omota praška za pecivo, 10 dkg šećera u prahu, malo cimeta, malo soli i žličicu škrobna brašna, 1 dcl mlijeka, 2 žlice ruma, tučeno slatko vrhnje, nekoliko ušećerenih trešanja.

Ogulite krumpir, skuhajte ga u pari i protisnite. Na slaboj vatri rastopite u posudi čokoladu s mlijekom i trećinom maslaca. Maknite s vatre pa dodajte ostatak maslaca omekšanog, šećer u prahu, cimet, pa pire od krumpira. Dobro promiješajte, dodajte škrobno brašno, zatim rum. Neprekidno miješajte. Zatim dodavajte jedan po jedan žumanjak, na kraju snijeg od bjelanjaka, malo posut solju. Oblik namažite maslacem, pa ulijte masu. Pecite na dosta jakoj vatri otprilike 45 minuta. Kad se ohladi namažite tučenim slatkim vrhnjem, pospite ribanom čokoladom i ukrasite ukuhanim trešnjama.

ČOKOLADNI POLJUPCI

PRIPREMITE: 3 bjelanjca, 15 dkg šećera, 15 dkg samljevenih lješnjaka, 1,5 rebro čokolade.

Istucite vrlo čvrst snijeg, pa pomalo dodavajte šećer, samljevene lješnjake i naribanu čokoladu. Štrcaljkom ili žlicom načinite poljupce i pecite na vrlo slaboj vatri.

HLADNI KOLAČ OD PURE

PRIPREMITE: 1,5 šalicu kukuruznog brašna, 3/4 l mlijeka, 5 dkg maslaca, 10 dkg šećera, pirjano voće (već prema sezoni) sa šećerom.

Skuhanu puru (žgance) sitno narežite, pa je prokuhajte u mlijeku sa šećerom i maslacem. U međuvremenu pirjajte voće sa šećerom. U kalup stavljajte red voća i red pure s mlijekom, pa stavite u hladnjak da se dobro ohladi.

KEKSI

PRIPREMITE: 20 dkg šećera, 7 dkg maslaca, 6 dkg šećera, 1 žlicu mlijeka, 1 jaje, navrh noža praška za pecivo, malo limunove korice.

Izmrvite maslac s brašnom, dodajte ostale sastojke i zamijesite glatko tijesto. Razvaljajte ga i režite razne oblike za kekse. Lim namažite maslacem i pospite brašnom. Pecite na vrlo jakoj vatri.

KEKSI OD ČOKOLADE

PRIPREMITE: 40 dkg brašna, 15 dkg maslaca, 20 dkg šećera, 1 omot šećera s vanilijom, 2 rebra čokolade, 2 jaja, 2 žlice slatkog vrhnja, malo ruma, 3/4 omota praška za pecivo, malo soli.

Zamijesite tijesto od svih sastojaka, i to brzo. Tijesto razvaljajte tanko i izrezujte razne oblike. Stavite ih na namazan i brašnom posut lim, pecite na vrlo jakoj vatri.

KOKOSOVI POLJUPCI

PRIPREMITE: 16 dkg šećera u prahu, 24 dkg kokosova brašna, 8 dkg brašna, 1 bjelanjac.

Od bjelanjka istucite vrlo čvrst snijeg u koji umiješate kokosovo brašno prethodno pomiješano sa šećerom i zagrijano na blagoj vatri, da se šećer gotovo rastopi. Na kraju dodajte i brašno, stavljajte poljupce na lim i pecite ih na jakoj vatri.

KOLAČ OD SIRA

PRIPREMITE: 1 omot suhih keksa, 12 dkg maslaca, 3/4 kg svježeg sira, 15 dkg šećera u prahu, 2 jaja, 5 dkg čokolade.

Usitnite kekse i pomiješajte s omekšanim maslacem. Tim obložite dno i stijenke okruglog lima. Neka stoji u hladnjaku 20 minuta da se dobro stvrdne. Zgnječite sir, dodajte šećer i miješajte dok dobijete glatku masu, zatim umiješajte žutanjke, pa snijeg od bjelanjaka. Rastopite čokoladu s nekoliko kapi vode na pari. U posudu obloženu keksima ulijte nadjev od sira, pa gore išarajte čokoladom. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na srednjoj vatri više od pola sata. Poslužite mlako ili hladno.

KOLAČ S KRUMPIROM

PRIPREMITE: 5 dkg maslaca, 8 komada suhog peciva (mlječnog), 2 dcl mlijeka, 3 jaja, 6 žlica vanilin-šećera, 50 dkg krumpira, 1/2 dcl ruma, 5 dkg grožđica, 10 dkg badema, 3 žlice šećera pomiješanog sa cimetom, 2 žlice pekmeza od marelica; šećer u prahu.

U mlijeku razmutite žutanjke, stavite vanilin-šećer. Narežite pecivo na tanje ploške i namočite ih u mlijeko. Kad upiju mlijeko, poslažite ih na lim namazan maslacem. Pokrijte ih slojem vrlo tankih ploški krumpira prethodno namočenih u rumu. Pospite grubo narezanim bademima, grožđicama i šećerom sa cimetom. Stavite u pećnicu i kad krumpir bude mekan, pokrijte čvrstim snijegom od bjelanjaka u koji je umiješan pekmez od marelica. Vratite u vruću pećnicu da se do kraja ispeče. Poslužite kolač topao, posut šećerom u prahu.

KOLAČ S REŠETKOM

PRIPREMITE: 14 dkg brašna, 14 dkg maslaca, 14 dkg šećera u prahu, 14 dkg badema, 2 tvrdo kuhana žutanjka, limun, cimet; pekmez, ukuhane trešnje.

Tvrdo kuhane žutanjke protisnite. Brašno mrvite s maslacem, pa kad dobijete jednoličnu pijesku nalik smjesu, dodajte šećer, samljevene bademe,

jaja, cimet, te naribanu koru limuna i iscijeđeni sok. Zamijesite tvrđe tijesto. Odvojite dio za rešetku. Stavite u maslacem premazan i brašnom posut lim. Namažite finim pekmezom. Odvojeni dio tijesta tanko izvaljajte, narežite na rezance i njih poslažite po kolaču kao rešetke. Ispecite, pa ukrasite ukuhanim trešnjama.

KOLAČIĆI OD BADEMA

PRIPREMITE: 15 dkg badema, 15 dkg šećera, 5 dkg brašna, 5 dkg rastopljenog maslaca, 2 jaja, šećer s vanilijom.

Bademe ispržite, ogulite i sameljite. Jaja dobro promiješajte sa šećerom, dodajte bademe, zatim ulijte rastopljeni maslac i na kraju brašno. Za izradu su vam potrebni mali limeni oblici u koje ulijte tijesto, pecite i još vruće izvadite iz oblika i uvaljajte s vanilijom. Ako nemate oblike, tada možete tijesto ispeći u jednom komadu u limu, pa još toplo razrezati na oblike i posuti vanilijevim šećerom.

NEPEČENI KOLAČIĆI

PRIPREMITE: 10 dkg kristalnog šećera, 13 dkg samljevenih, neoguljenih badema, 6 dkg čokolade, malo cimeta, 2 žlice kave.

Bademe sameljite tri puta, pa ih dobro promiješajte sa šećerom. Dodajte naribanu čokoladu i cimet, pa zalijte kavom. Dobro mijesite rukom, zatim na dasci načinite palačinku debljine pola cm i izrezujte oblike. Osušite ih na otvorenim vratima upaljene pećnice.

PECIVO OD KRUMPIRA

PRIPREMITE: 1/4 kg pirea od krumpira, 20-25 dkg brašna, 13 dkg maslaca, 13 dkg šećera, sol, 1 žlicu šljivovice, 3 žutanjka, marmeladu od šljiva.

Skuhajte krumpir u ljusci, ogulite, protisnite, izvažite potrebnu količinu i ostavite da se ohladi. Zatim dodajte šećer, sol i rakiju. Izmiješajte, u sredini načinite udubinu i u nju stavite dva žutanjka i razmekšan, ali ne i rastopljen maslac. Mijesite tijesto dodavajući brašno malo pomalo. Načinite kuglu, pokrijte je i ostavite da stoji najmanje jedan sat. Tada je još jednom izmijesite, razvaljajte i narežite kvadrate stranica 8-10 cm. U sredinu stavite žlicu marmelade i uvijte da dobijete kiflu. Namažite izvana žutanjkom. Poslažite ih na lim namazan maslacem i naprašen brašnom. Pecite na srednje jakoj vatri po prilici pola sata. Poslužite mlako.

PITA OD RIŽE

PRIPREMITE: za tijesto: 15 dkg brašna, 8 dkg maslaca; za nadjev: 1 šalicu riže, 1/2 litre mlijeka, malo soli, pola šipke vanilije, 6 žlica šećera, 2 žutanjka, 3 žlice slatkog vrhnja, 1/2 žličice naribane limunove kore i sok od pola limuna, 1 vanilin-šećer.

Od brašna i maslaca zamijesite tijesto, razvaljajte ga, pa njime pokrijte dno i stijenke lima. Nabodite ga vilicom i stavite peći u pećnicu. Kad je ispečen, napunite ga slijedećim nadjevom: rižu kuhajte najprije 2 minute u vodi, zatim je ocijedite pa kuhajte još 10-15 minuta u mlijeku s vrlo malo soli i vanilijom. U skuhanu rižu dodajte šećer, žutanjke, vrhnje te limunov sok i koricu. Time napunite tijesto za pitu i stavite peći u pećnicu. Pečeno pospite vanilijevim šećerom.

POLJUPCI UMOČENI U ČOKOLADU

PRIPREMITE: za poljupce: 3 bjelanjka, 20 dkg šećera u prahu; 10-20 dkg čokolade za kuhanje.

Bjelanjke stavite u posudu koju stavite na paru. Ne smije biti previše vruće. Tucite bjelanjke kao za snijeg, pa dodavajte malo pomalo šećer i dalje tucite. Tako ćete dobiti vrlo čvrsti snijeg koji se dobro »drži«. Štrcaljkom na zauljeni lim pravite hrpice — poljupce. Držite ih u zagrijanoj pećnici cijeli sat, ali vatra mora biti tako slaba da se poljupci suše, a ne peku. Pečeni su kad se mogu lako maknuti s lima. Čokoladu sitno natrgajte i stavite da se polako topi. Svaki poljubac s donje strane umočite u čokoladu i ostavite da se ohladi.

PRUTIĆI OD ŽUTANJAKA

PRIPREMITE: 8 dkg šećera, 15 dkg brašna, 6 žutanjaka; 2 žutanjka za premazivanje.

Žutanjke i šećer dugo miješajte sve dok dobijete posve glatku i vrlo gustu smjesu. Polako umiješajte brašno. Lim namažite maslacem i pospite brašnom, pa žlicom oblikujte prutiće od tijesta. Svaki odozgo premažite žutanjkom. Pečene prutiće možete dva po dva slijepiti finom marmeladom.

PRUTIĆI S ANISOM

PRIPREMITE: 4 bjelanjka, 18 dkg šećera, 10 dkg brašna, 5 grama anisa.

Istucite vrlo čvrst snijeg, pa u njega pomalo utucite šećer, brašno i anis. Smjesu stavite u

štrcaljku i njome na namazani lim štrcajte oblik prutića (duljine 3-4 cm), pospite šećerom u prahu i pecite na umjerenoj vatri.

PRUTIĆI SA CIMETOM

PRIPREMITE: 10 dkg isprženih, oguljenih i samljevenih badema, 13 dkg šećera, 2 bjelanjka, malo cimeta i šećera s vanilijom.

Zamijesite tijesto od badema, šećera i jednog bjelanjka. Izvaljajte i režite prutiće duljine 2 cm. Od drugog bjelanjka istucite vrlo čvrst snijeg, u njega umiješajte šećer s vanilijom, pa time premažite svaki prutić. Pecite dugo na vrlo slaboj vatri.

PUDING OD RIŽE

PRIPREMITE: 6 žlica riže, pola litre mlijeka, malo soli, pola štapića vanilije, 10 kocaka šećera, 4 jaja, posebno 8 kocaka šećera, žele od ribiza (ili kojeg drugog voća).

Rižu kuhajte 2 minute u kipućoj vodi, zatim je ocijedite i pretresite u kipuće mlijeko, s malo soli, vanilijom i 10 kocaka šećera. Kad je kuhano, uklonite rižu s vatre pa dodajte žutanjke i snijeg od bjelanjaka. Posudu u kojoj će se kuhati puding stavite na vatru i u njoj rastopite 8 kocaka šećera, da dobijete vrlo svijetli karamel. Tim karamelom premažite sve stijenke posude i ostavite da se ohladi. U to dodajte skuhanu rižu. Posudu stavite u veću posudu napunjenu vodom, pa pecite 35 minuta u pećnici. Poslužite hladno s voćnim želeom.

ROLADA KOJA SE NE PEČE

PRIPREMITE: 15 dkg mljevenih oraha ili badema, 12 dkg šećera, 1 bjelanjak, 2 rebra čokolade; za nadjev: 15 dkg šećera, 12 dkg maslaca, 1 žutanjak, malo ruma ili limunova soka.

Istucite snijeg od bjelanjaka, dodajte orahe, šećer i naribanu čokoladu. Mora biti čvrsta masa koju razvaljajte. Miješajte dugo maslac, dodajte žutanjak, šećer i rum te dalje miješajte dok ne dobijete posve glatku, pjenastu kremu s kojom namažite »tijesto«. Savijte roladu i stavite u hladnjak da se stvrdne.

SLATKE POGAČICE OD ČVARAKA

PRIPREMITE: 21 dkg čvaraka, 28 dkg brašna, 7 dkg šećera, 1 cijelo jaje, malo soli, limunove korice, cimet, 3/4 žličice praška za pecivo.

Sameljite čvarke, dodajte im brašno, šećer, jaje, sol, začine i prašak te zamijesite glatko tijesto. Ostavite ga da stoji preko noći. Drugi dan ga

razvaljajte otprilike prst debelo, hrbatom noža urežite rešetku, pa zatim izrezujte okrugle oblike. Pecite ih na umjerenoj vatri da lijepo požute.

SLIJEPLJENI KEKSI

PRIPREMITE: 25 dkg brašna, 5 dkg maslaca, 3 dkg šećera, 1/2 paketića vanilin-šećera, 1 jaje, naribane korice od limuna, malo tučenog slatkog vrhnja; malo marmelade od kajsija.

Razmrvite maslac s brašnom, dodajte tučeno slatko vrhnje i ostale sastojke, zamijesite tijesto i sasvim tanko razvaljajte. Izrežite kekse i ispecite ih da budu jako žuti, te marmeladom lijepite dva i dva.

TORTA »MARIJA«

PRIPREMITE: za tijesto: 6 jaja, 15 dkg šećera, 12 dkg brašna; za grilaž: 20 dkg badema, 25 dkg šećera; za nadjev: 4 cijela jaja, 12 dkg šećera, 4 rebra čokolade, 20 dkg maslaca; 1/2 1 slatkog vrhnja, 20 dkg vanilin šećera.

Žutanjke izmiješajte sa šećerom. Kad smjesa bude posve glatka i pjenasta, dodajte brašno i na kraju oprezno umiješajte tvrdi snijeg od bjelanjaca. Pecite u 4—5 listova. Zatim priredite grilaž: sameljite bademe. Rastopite šećer na vatri. Kad postane svijetlosmeđ, dodajte bademe, pomiješajte i onako mekano razvaljajte kako biste dobili dva lista iste veličine kao listovi od biskvita. Zatim priredite čokoladni nadjev: izmiješajte jaja sa šećerom, dodajte naribanu čokoladu i kuhajte u pari sve dok se zgusne. Ohlađeno dodajte pjenasto izmiješanom maslacu. Sada slažite tortu: na dno tijesto, premažite nadjevom, stavite grilaž, opet nadjev, tijesto, nadjev, tijesto, nadjev, grilaž i tako dalje. Pazite da vam ne teče izvan vanjskih rubova, gdje bi se mogao pomiješati sa slatkim vrhnjem i obojadisati ga. Prije nego što tortu poslužite, čvrsto istucite slatko vrhnje sa šećerom s vanilijom. Tučenim vrhnjem premažite tortu.

TORTA OD BADEMA

PRIPREMITE: za tijesto: 10 jaja, 25 dkg šećera, malo cimeta, 2 šipke čokolade, 28 dkg oguljenih badema, 1 limun, 1 žlicu ruma, 10 dkg mrvica od bijelog kruha ili biskvita, malo prošeka; za kremu: 1/4 l mlijeka, 1 žlicu škrobnog brašna, 15 dkg šećera, 1 jaje, 2 žutanjka, 10 dkg badema, 2—3 žlice jake crne kave, 15 dkg maslaca, 3 dcl tučenog slatkog vrhnja, čokoladu za ukras.

Žutanjke dugo miješajte sa šećerom. U pjenastu masu dodajte omekšanu čokoladu, zatim oguljene i samljevene bademe, cimet, naribanu koricu od (dobro opranog!) limuna. Istucite tvrdi snijeg, pa ga oprezno umiješajte istodobno s rumom i mrvicama namočenim u prošeku. Pecite u tri lista. Za

kremu skuhajte na vatri mlijeko sa škrobnim brašnom i šećerom, onda dodajte jaje i žutanjke, kavu, te malo popržene i samljevene bademe. Skuhajte kremu tako da je neprekidno tučete. Kad se zgusne, maknite je s vatre i u ohlađeno dodajte dobro umiješani maslac. Time premažite listove torte i poslažite je jedan na drugi. Odozgo premažite tučenim slatkim vrhnjem i komadićima čokolade.

TORTA OD KAVE

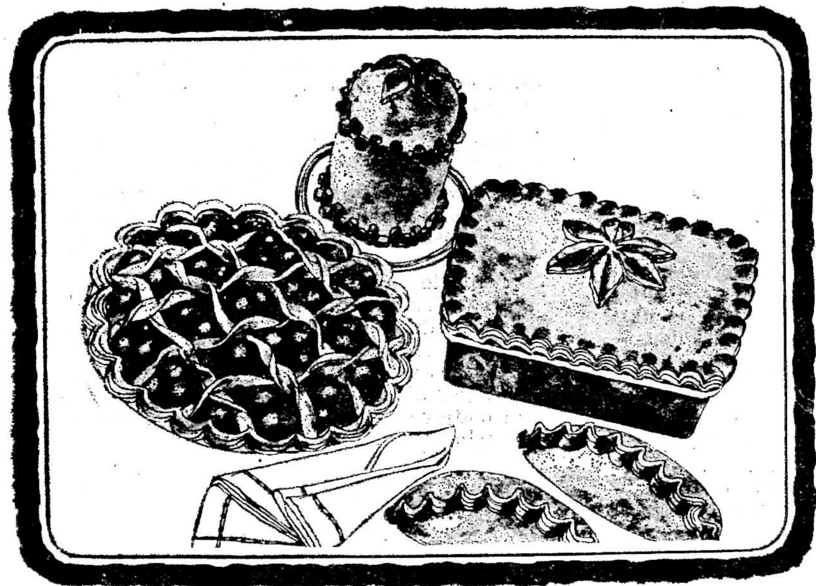
PRIPREMITE: za tijesto: 9 jaja, 22 dkg šećera, 11 dkg mljevenih oraha, 11 dkg mljevenih badema, 2 rebra čokolade, 2 žlice mrvica; za nadjev: 10 žlica jake kave, 3 žlice šećera, 1/2 šipke vanilije, 14 dkg maslaca, 2 žutanjka, 14 dkg vanilin šećera.

Žutanjke dobro miješajte sa šećerom, zatim dodajte mljevene orahe i bademe, rastopljenu čokoladu i mrvice. Ako vam se čini da je tijesto prerijetko, možete dodati još malo mrvica. Na kraju dodajte snijeg od 7 bjelanjaca. Pecite u dva dijela. Zatim skuhajte u kavi 3 žlice šećera i vaniliju, koju kad se kora ohladi izvadite. Zatim miješajte maslac sve dok postane glatka, pjenasta masa, dodajte žutanjke, vanilin šećer i nakraju kavu. Tom kremom nadjenite tortu, a zatim je namažite i izvana.

TORTA OD ORAHA

PRIPREMITE: za tijesto: 5 jaja, 10 dkg šećera, 3 šipke čokolade, 2 žlice jake kave, 15 dkg mljevenih oraha; za nadjev: 15 dkg mljevenih oraha, 1,5 dcl mlijeka, 15 dkg maslaca, 10 dkg šećera u prahu, 2 omota vanilin šećera; za ukras nekoliko polovica oraha.

Žutanjke miješajte pola sata sa šećerom. U kavi skuhajte čokoladu da se rastopi, pa to pomalo dodavajte u žutanjke. Zatim dodajte samljevene orahe, a na kraju snijeg. Oblik namažite maslacem i pospite mrvicama, pa ulijte smjesu. Stavite peći u vrlo zagrijanu pećnicu, nakon desetak minuta smanjite vatru i pecite na laganoj vatri oko jedan sat. Hladnu razrežite vodoravno na tri dijela, namažite ih nadjevom i slijepite. Nadjev: mljevene orahe skuhajte sa šećerom u mlijeku. Maslac dugo miješajte, pa kad postane glatka jednolična masa, pomalo dodavajte skuhane, ohlađene orahe. Tim nadjevom namažite tortu izvana, pa je ukrasite orasima.



Voćni kolači

»BARČICE« OD BANANA

PRIPREMITE: 6 banana, 20 dkg riže, 1/2 l mlijeka, 4 žlice marmelade od kajsija, 2 žlice ruma, 10 dkg šećera u prahu, 1 omot vanilin šećera, 5 dkg maslaca.

Rižu spustite u malo osoljenu vodu neka kuha 2 minute. Ocijedite i stavite u kipuće mlijeko, dodajte vanilin šećera i kuhajte 15 minuta. Maknite s vatre i dodajte žlicu ruma. Razrežite bananu po duljini, da od kore ostane »barčica«. Meso izvadite, narežite na ploškice, malo ih propržite na maslacu i poprašite šećerom. Napunite kore od banane rižom i ploškicama banane. U marmeladu dodajte jednaku količinu vode, malo prokuhajte, dodajte rum i time prelijte banane. Zagrijte u pećnici i poslužite toplo.

DINJE PUNJENE GROŽĐEM

PRIPREMITE: 3 male dinjice, 1/2 kg grožđa, 6 žlica likera od naranče, 15 dkg šećera, 3 dkg škrobnog brašna, 4 žutanjka, 1/3 litre mlijeka.

Prerežite dinje napola, očistite od koštica, a meso vadite malom žličicom da dobijete kuglice. Te kuglice prelijte s dvije žlice likera i stavite u hladnjak. Bobice grožđa također prelijte s dvije žlice likera i stavite u hladnjak. Zatim načinite kremu: miješajte žutanjke sa šećerom i škrobnim brašnom. Dodavajte malo po malo toplo mlijeko, pa još kuhajte na pari da se zgusne. Prije nego maknete s vatre, dodajte preostale dvije žlice likera i stavite da se ohladi. U polovice dinja stavite najprije komadiće dinja, pa kremu i na vrh grožđe.

FIŠECI

PRIPREMITE: 3 jaja, 13 dkg šećera i 15 dkg brašna 1 naranču, 1 čašu tučenog slatkog vrhnja.

Jaja, šećer i brašno dobro izradite. Lim dobro namažite uljem i žlicom stavljajte izrađenu masu. Pazite da svaka pogačica bude zasebno, da se ne spoje. Pecite dok rubovi ne požute. Još vruće savijte u oblik kornete za sladoled. Naranču ogulite, meso sitno nasjeckajte i pomiješajte s tučenim slatkim vrhnjem. Dobivenom masom punite fišeke. Poslužite čim ih napunite

IZVRNUTI KOLAČ OD ANANASA

PRIPREMITE: 20 dkg kristalnog šećera, 10 dkg maslaca, limenku ananasa, 13 dkg šećera, 5 dkg maslaca, 4 jaja, 12 dkg brašna, 1 paketić praška za pecivo.

U posudi u kojoj ćete peći kolač rastopite šećer s maslacem, pa kada dobije svjetložutu boju, time

premažite sve stranice posude. Poslažite kolutove ananasa i prelijte tijestom. Tijesto priredite ovako: dobro izradite 5 dkg maslaca, dodajte šećer pa žutanjke. U dobro izrađenu smjesu dodajte brašno, s praškom za pecivo, i na kraju snijeg od bjelanjaka. Pecite 40 minuta na umjernoj vatri i čim se ispeče, iskrenite na pladanj.

KOLAČ OD BRESAKA

PRIPREMITE: 5 jaja, izvažite pa stavite: istu toliku količinu šećera i maslaca, izvažite 4 jaja pa isto toliko brašna; 1/2 kg bresaka, šećer u prahu s mirisom vanilije.

Miješajte šećer s maslacem, pa kad se upjeni, dodajte jedan po jedan žutanjak, zatim brašno i snijeg od bjelanjaka. Stavite tijesto u dosta velik lim kako ne bi bilo suviše debelo. Odozgo poslažite polovice očišćenih bresaka. Pecite 20—25 minuta. Zabodite iglu da provjerite je li skroz pečeno. Ohlađeno pošećerite.

KOLAČ OD KEKSA S JABUKAMA

PRIPREMITE: 4 jabuke, 1/2 kutije keksa »Albert«, maslac, 1/2 l mlijeka, 4 žlice šećera s vanilijom, 3 jaja.

Jabuke narežite na posve tanke ploškice, kekse namažite maslacem. Slažite naizmjence kekse i jabuke u četiri reda. Skuhajte mlijeko sa šećerom, pa polako ulijevajte u dobro umućena jaja. Tom mješavinom prelijte jabuke s keksima, pa stavite da se pola sata peče na slaboj vatri.

KOLAČ OD TREŠANJA

PRIPREMITE: 15 dkg maslaca, 15 dkg šećera, 3 jaja, 25 dkg brašna, 1 žličicu praška za pecivo, vrlo malo soli, sok od 1 limuna, 1/4 kg trešanja, 3 omota vanilin šećera.

Miješajte šećer i maslac sve dok ne dobijete pjenastu smjesu u koju stavljate jedno po jedno jaje i dalje čvrsto miješajući. U posebnoj zdjeli pomiješajte brašno, vrlo malo soli i prašak za pecivo, pa tu mješavinu dodavajte malo malo-pomalo jajima i maslacu. Trešnje očistite od koštica, prepolovite i pomiješajte s vanilijevim šećerom. Dodajte sok od limuna i umiješajte u tijesto. Ako je smjesa suviše tvrda, možete dodati malo vode. Oblik premažite maslacem, pospite brašnom i ulijte tijesto. Pecite na umjerenoj vatri otprilike sat i pol.

KOLAČ S GREJPOM

PRIPREMITE: 4 jaja, 13 dkg šećera u prahu, 7 dkg brašna, 6 dkg škrobnog brašna, 1/2 paketića praška za pecivo, malo soli, 15 dkg šećera, 1/2 l bijelog vina, 1 grejp, ukuhane trešnje.

Miješajte žutanjke sa šećerom u prahu, zatim dodajte snijeg od bjelanjaka i to promiješajte. Stavite posudu u drugu posudu s vrućom vodom i miješajte sve dok se ne zgusne, tada dodajte promiješano brašno, škrob, prašak za pecivo i sol. Izlijte u okrugli lim namazan maslacem i posut brašnom. Pecite na umjerenoj vatri 45 minuta. U međuvremenu grejp razrežite napola, izrežite nekoliko komadića za ukras, pa iscijedite sok. Sok pomiješajte s vinom i šećerom, pa skuhajte sirup kojim prelijte ispečeni kolač. Ukrasite ga komadićima grejpa i ukuhanim trešnjama.

KOLAČ S NARANČAMA

PRIPREMITE: za tijesto: 20 dkg brašna, 10 dkg maslaca, 5 dkg šećera, malo soli i otprilike pola čaše vode; za kremu: 2 jaja, 13 dkg šećera u prahu, 10 dkg samljevenih badema, 1 žličicu škrobnog brašna, 1/2 l mlijeka, 1 žličicu maraskina, 3 žlice narančina soka; zatim 4 naranče, 25 dkg šećera, 2 žličice maraskina, 2 dcl vode.

Zamijesite tijesto, dobro ga izradite, načinite kuglu i ostavite da stoji 1 sat. U međuvremenu priredite kremu: dobro izmiješajte jaja, šećer i škrob, zatim, dodajte bademe. Kad mješavina postane glatka, polako ulijte hladno mlijeko, pa skuhajte na pari. Kad se krema zgusne, dodajte sok od naranče i maraskino, pa ostavite da se ohladi. Tijesto razvaljajte i stavite ga peći u lim, prethodno namazan maslacem i posut brašnom. Tijesto neka pokriva dno i stranice. Nabodite ga vilicom i pokrijte papirom da se ne ispeče prenaglo. U međuvremenu skuhajte sirup od 25 dkg šećera s vodom i ostavite da vri 15 minuta. Dobro operite naranče i narežite ih na vrlo tanke ploške, pa ih jednu po jednu ubacujte u kipući sirup da samo načas provru, a zatim ih dobro ocijedite. Kad završite uklonite sirup s vatre i u nj dodajte maraskino. Kad se tijesto ispeče i ohladi, na dno stavite kremu, gore poslažite ploške naranče i sve zalijte sirupom.

KOLAČ SA ŠLJIVAMA

PRIPREMITE: 3 jaja, 10 dkg šećera, 10 dkg brašna, malo soli i naribane limunove korice, 3 dkg maslaca, 5 dkg grožđica, 1 čašicu ruma, 5—6 velikih, vrlo zrelih šljiva, 13 dkg šećera s vanilijom, 2 žličice želea od jabuka ili nekog drugog voća, nekoliko ukuhanih trešanja za ukras.

U kotliću ili nekoj drugoj posudi tucite cijela jata sa šećerom iznad pare. Kada mješavina postane vrlo lagana, a obujam joj se poveća, dodajte sasvim malo soli, koricu od limuna, maknite s pare i dalje miješajte. Kad se ohladi dodajte brašno i rastopljeni maslac. Jedan dio maslaca spremite za mazanje lima. Pospite lim i brašnom, pa u nj uspite tijesto. Pecite na srednjoj vatri oko 30 minuta tj. dok ne dobije čvrstu koru, ali kad zabodete nož u tijesto da ostane suh. U međuvremenu namočite grožđice u rum razrijeđen s malo vode da nabreknu. Šećer s mirisom vanilije rastopite s 2 dcl vode i dok kipi na čas spustite oprane, raspolovljene i očišćene šljive da malo omekšaju. Izvadite ih, a sirup dalje kuhajte dok ne preostanu svega 3 žličice. Kad se kolač ohladi, izdubite ga u sredini, u udubljenje poslažite šljive, dodajte grožđice, zalijte želeom malo rastopljenim sa sirupom od šljiva i sve ukrasite ukuhanim trešnjama.

KOLAČIĆI OD KESTENJA

PRIPREMITE: 7 dkg sirovih, oguljenih kestena, 3 dkg samljevenih badema, 7 dkg brašna, 10 dkg šećera, 6 jaja, malo badema za ukras, malo maslaca.

Žutanjak i šećer tucite na pari, ali kratko vrijeme, da se suviše ne zagrije. Zatim uklonite s vatre i dalje miješajte. Dodajte naribano kestenje, samljevene bademe i na kraju brašno. Dobro promiješajte. Istucite vrlo čvrst snijeg pa ga umiješajte u smjesu. Lim namažite maslacem, pobrašnite, i žličicom stavljajte male kupiće tijesta. Po njima pospite grubo narezane bademe. Pecite na vrlo jakoj vatri.

KOŠARICE S GROŽĐEM

PRIPREMITE: za tijesto: 30 dkg brašna, 18 dkg maslaca, 8 dkg šećera u prahu, malo soli; za kremu: 1/2 litre mlijeka, 3 žutanjka, 3 dkg šećera, 1 štapić vanilije; bijelo i crno (muškatno) grožđe.

Zamijesite tijesto od brašna, omekšanog maslaca, šećera, soli i 2 žlice mlake vode. Tijesto mora biti posve glatko. Neka stoji jedan sat. Zatim ga razvaljajte na 4 mm debljine, pa načinite košarice (možete peći u oblicima). Neka se peku 20 minuta. Dok se hlade, skuhajte kremu od žutanjaka, šećera, mlijeka i vanilije. Napunite košarice dopola kremom, a gore poslažite pomiješane bobice crnog i bijelog grožđa, pa prelijte ostatkom kreme.

KUGLICE OD SMOKAVA I ORAHA

PRIPREMITE: 13 dkg šećera, 13 dkg samljevenih oraha, 13 dkg suhih smokava, 1 bjelanjak, malo ribane čokolade.

Smokve dva puta sameljite na stroj za mljevenje mesa, u to umiješajte orahe i šećer, dodajte bjelanjac i načinite tvrdu smjesu od koje oblikujte kuglice. Svaku uvaljajte u mljevenu čokoladu. Poslužite sirovo.

LAGANA TORTA OD BRESAKA

PRIPREMITE: za tijesto: 3 jaja, 2,5 dcl šećera, 2,5 dcl brašna, 1,5 žlicu škrobnog brašna, 2 žličice praška za pecivo; maslac i fine mrvice od bijelog kruha; za nadjev: 40 dkg ocijeđenih bresaka iz kompota, 1 dcl grubo samljevenih lješnjaka, 2 dcl tučenog slatkog vrhnja, 2 žličice šećera s mirisom vanilije; za ukras: 2 dcl tučenog slatkog vrhnja, breskve iz kompota.

Kolač možete načiniti i od sirovih bresaka koje upotrijebite sirove ili malo prokuhane. Za tijesto tucite jaja sa šećerom da dobijete pjenušavu masu. Dodajte brašno s praškom za pecivo, i 3 žlice kipuće vode. Okrugli lim dobro namažite maslacem i pospite mrvicama. Uspite tijesto i pecite u dobro zagrijanoj pećnici, u kojoj ćete pomalo smanjiti vatru. Pecite najmanje 40 minuta. Ohlađenu tortu razrežite u tri lista. Zgnječite breskve za nadjev, dodajte im lješnjake, slatko vrhnje i šećer. Time premažite sve listove, složite ih i na zadnje stavite tučeno slatko vrhnje po kojem poslažite breskve.

NABUJAK OD RIBIZA

PRIPREMITE: 6 žutanjaka, 15 dkg šećera, vrlo malo soli, 3 dcl prirodnog narančinog soka, 4 dcl mlijeka, 1 i pol dkg želatine, 2 dcl slatkog vrhnja i 3/4 l ribiza.

Miješajte dobro žutanjke, šećer i sol, zatim polako ulijevajte mlaki voćni sok, a na kraju vruće mlijeko, neprestano dobro miješajući. Posudu s tom smjesom stavite u lonac kipuće vode i na slaboj vatri miješajte dalje dok malone zakipi. Zatim uklonite s vatre, dalje miješajte da se ne bi stvorile grudice. Dodajte rastopljenu želatinu i malo mlake vode (umjesto želatine možete staviti 4 žlice škrobnog brašna). Dobro miješajte i ostavite da se posve ohladi. Kad se krema počne zgušćivati, dodajte joj polovicu očišćenog i opranog ribiza pomiješanog s tučenim slatkim vrhnjem. Sve promiješajte i stavite u navlaženi oblik, a zatim na hladno mjesto. Prije posluživanja, iskrenite na pladanj i ukrasite preostalim očišćenim i zašećerenim ribizima.

NARANČE S RUMOM

PRIPREMITE: 12 malih naranača, 1/4 kg šećera, 4 žlice ruma.

Grubo naribajte dobro opranu koru od dvije naranče. Sve ostale potopite na pet minuta u kipuću vodu, da se lakše ogule. S oba kraja odrežite vrh, stavite da čvrsto stoji i oštrim nožem skidajte koru od jednog vrha prema drugom. Naribanu koru stavite u 1/4 l vode i kuhajte pet minuta. Dodajte šećer i skuhajte gusti sirup. Dodajte naranče i lagano ih kuhajte 1/4 sata. Onda ih izvadite, poslažite u zdjelu. Kad se ohlade, dodajte u sirup rum i time prelijte naranče.

ODJEVENE PRŽENE JABUKE

PRIPREMITE: 13 dkg brašna, 3/4 čaše vina, 1 žlicu ruma; 4 velike jabuke, sok od jednog limuna, cimet, ulje ili mast, šećer u prahu.

Od brašna, vina i ruma priredite tijesto i ostavite ga da stoji dva sata. Zatim ogulite jabuke, očistite ih i narežite na posve tanke ploške, pa nakapajte limunovim sokom. Ostavite ih da stoje pola sata. Zatim jabuke umačite u tijesto, pa pržite na vrućem ulju ili masti (dobro je pomiješati jedno i drugo). Poslužite posute šećerom sa cimetom.

OKRUGLA PITA OD JABUKA

PRIPREMITE: za tijesto: 40 dkg brašna, 30 dkg maslaca, 2 jaja, malo soli, 20 dkg šećera. Za nadjev: 1,5 kg jabuka, 13 dkg šećera, 1 žlicu cimeta, 2 žlice kristalnog šećera.

Priredite najprije tijesto: na dasku stavite brašno, napravite udubinu u koju stavite sol, šećer i cijela jaja. Zamijesite. Jabuke ogulite, narežite na četiri dijela, očistite, pa narežite na vrlo tanke listiće. Oblik za tortu namažite maslacem i pospite brašnom, 2/3 tijesta razvaljajte i obložite dno i stranice. Stavite pola jabuka i pospite s pola šećera sa cimetom. Ponovo jabuke, pa šećer. Pokrijte ostatkom tijesta i pričvrstite na rubovima. Probušite tijesto vilicom. Pecite 50 minuta u pećnici na umjerenoj vatri da ne potamni. Kad se ohladi, pospite šećerom u prahu. Poslužite na pladnju i režite kriške kao kod torte.

PALAČINKE S TREŠNJAMA

PRIPREMITE: 75 dkg trešanja (po mogućnosti tamnih, crnih), 5 jaja, 30 dkg brašna, 1 čašicu kirša, 1 dcl piva, 1,5 dcl mlake vode, malo soli; 10 dkg maslaca, 10 dkg šećera u prahu, 1 dcl kirša.

U posudu stavite brašno i malo soli, u sredini načinite udubinu u koju dodajte jedno po jedno jaje, neprekidno miješajući. Dodajte mlaku vodu i

pivo, pa dobro miješajte drvenom kuhačom, zatim dodajte kirš i ostavite da stoji nekoliko sati na mlakome mjestu. Trešnje očistite od koštica i umješajte u tijesto. Od tog tijesta ispecite 6—8 debljih palačinki. Posebno omekšajte maslac i dobro pomiješajte sa šećerom i kiršom. Tom mješavinom premažite svaku palačinku i samo preklopite napola.

PIRE OD KESTENJA

PRIPREMITE: 1 kg kestenja, 3/4 l mlijeka, malo soli, 5 dkg šećera, 10 dkg maslaca; 18 dkg vanilin-šećera, 1/4 l slatkog vrhnja.

Ogulite kestenje pa skuhajte u mlijeku sa šećerom i soli. Izvadite ga iz mlijeka, zgnječite, dodajte razmućeni maslac i lijevajte toliko mlijeka u kojem se kuhalo dok ne postane jednolična masa. Protisnite je da biste dobili pire. Istucite slatko vrhnje s vanilin-šećerom, pa stavite na pire.

PITA OD JAGODA

PRIPREMITE: 15 dkg maslaca, 30 dkg brašna, 8 dkg šećera, 2 cijela jaja, 2 bjelanjka, prašak za pecivo, 1/4 kg jagoda, 24 dkg šećera u prahu.

U brašno umiješajte prašak i šećer, zatim dodajte maslac da se posve spoji. Dodajte žutanjke i zamijesite glatko tijesto. Stavite ga u lim i pecite na srednjoj vatri. Na pečeno tijesto stavite očišćene, oprane i ocijeđene jagode i premažite ih snijegom od 4 bjelanjka sa šećerom u prahu. Vratite u pećnicu, pa na jakoj vatri zapecite da snijeg porumeni.

PITA SA ŠLJIVAMA

PRIPREMITE: za tijesto: 25 dkg brašna, 1 žličicu praška za pecivo, 8 dkg šećera, 1 jaje, 15 dkg maslaca; 2 žlice mrvica, 1/2 kg šljiva, 20 dkg šećera, 2 žličice vanilin-šećera.

Stavite brašno na dasku u obliku hrpe, na vrhu načinite udubinu u koju stavite malo soli, prašak za pecivo i šećer. Dobro promiješajte, ponovno stavite na hrpu i na vrhu načinite udubinu. U nju stavite jaje i razmekšani maslac. Umijesite glatko tijesto, načinite od njega kuglu, pokrijte čistom krpom i ostavite na hladnom mjestu najmanje dva sata. Zatim rastopite 20 dkg šećera, u 2 dcl vode i prokuhajte sirup. Šljive operite, očistite od koštica i narežite na male kriške, pa ih stavljajte dio po dio u kipući sirup da prokuhaju 2—3 minute. Ocijedite ih i ostavite da se hlade. Zatim tijesto razvaljajte, pokrijte njime dno i stranice lima ili vatrostalne posude, pa po dnu pospite mrvice (da popiju suvišak soka što će još pustiti šljive). Po tijestu rasporedite šljive i stavite ga peći u jako zagrijanu pećnicu. Poslije dvadesetak minuta smanjite vatru i pecite dok tijesto ne bude sasvim ispečeno. Ohlađeno pospite vanilin šećerom.

PROLJETNI ANANAS

PRIPREMITE: 1 svježi ananas, 1 jabuku, 1 bananu, 10 dkg jagoda, 10 dkg očišćenih trešanja, 3 žlice maraskina, 1 omot vanilin-šećera.

Odaberite lijep, zreo ananas pa ga razrežite po duljini. Izdubite meki dio i narežite ga na kockice. Narežite i drugo voće, a trešnje ostavite čitave. Sve voće pomiješajte, pospite šećerom i maraskinom. Dobivenom voćnom salatom ispunite polovice ananasa pa ih ostavite u hladnjaku barem jedan sat.

PUNJENI GREJP

PRIPREMITE: 4 grejpa, 2 naranče, malo kompota od jagoda, 2 banane, 2 manje tvrde jabuke, 2 žlice ruma, 3 paketića vanilin šećera.

Prerežite grejp napola, žličicom izvadite sredinu, narežite na komadiće, pa pomiješajte s komadićima naranče, narezanim bananama i jabukama. Dodajte jagode i zašećerite. Ako je potrebno, dodajte još šećera i zatim rum. Tom mješavinom napunite izdubene grejpove i poslužite. Na vrh možete staviti tučeno slatko vrhnje.

SAVIJAČA OD VIŠANJA

PRIPREMITE: 1/2 kg brašna, 1 kg višanja (važite ih očišćene, bez koštica), 15 dkg maslaca, 20 dkg šećera, 2 žlice ulja, 4 dkg finih mrvica (od mliječnoga kruha ili peciva), 1 dcl vrhnja, 2 omota vanilin šećera.

U brašno stavite 1 žlicu ulja, vrlo malo soli, šalicu mlake vode. Dugo i čvrsto mijesite tijesto na dasci, zatim podijelite u dvije pogačice, premažite ih uljem i ostavite da stoje oko pola sata. Zatim svaku pogačicu rastežite na stolu pokrivenom stolnjakom sve dok dobijete list debljine najfinijeg papira. Odrežite debele rubove. Za savijaču možete upotrijebiti i kupljeno, gotovo tijesto. Listove pospite rastopljenim maslacem (ako se radi s kupljenim tijestom, tada maslac pomiješajte s mlijekom). Tijesto mora biti razrezano tako da stane u lim u kojem ćete peći savijaču. Višnje pomiješajte sa šećerom i mrvicama i tim nadjevom jednolično premažite cijelu površinu tijesta, time da ostavite nenamazan samo jedan kraj. Započnite savijati na premazanom kraju. Načinite nekoliko takvih savijača i stavite ih u lim premazan maslacem. Pecite na umjerenoj vatri i povremeno vrhnjem premazujte gornju koricu. Kad gornja korica postane zlatkastožuta, izvadite savijaču iz pećnice i pospite je vanilin šećerom.

TORTA OD GROŽĐA

PRIPREMITE: za tijesto: 40 dkg brašna, 25 dkg maslaca, 4 žutanjka, 15 dkg šećera; za nadjev: 4 bjelanjka, 15 dkg šećera, 15 dkg lješnjaka; grožđe; tučeno slatko vrhnje.

Miješajte žutanjke sa šećerom, a brašno i maslac smrvite da se dobro promiješaju. Oboje promiješajte skupa, dodajte po želji malo praška za pecivo. Dobiveno tijesto podijelite u tri dijela i pecite zasebno tri lista za tortu. Zatim od bjelanjaka istucite tvrdi snijeg, pa pomalo umiješajte šećer u prahu i mljevene lješnjake. I tu masu podijelite u tri dijela. Na jedan list torte stavite 1/3 mase s lješnjacima, pa na nju gusto poslažite bobice zrelog grožđa. Stavite u pećnicu na 10 minuta, na sasvim slabu vatru da se masa s lješnjacima ispeče. Izvadite iz pećnice, na to stavite drugu trećinu mase s lješnjacima, poslažite opet grožđe i opet pecite 10 minuta. Na kraju opet na vrh stavite treći list, pa masu s lješnjacima, pa grožđe i pecite 10 minuta. Pustite tortu da se posve ohladi. Tada je cijelu odozgo i sa strane mažite tučenim slatkim vrhnjem, pa po vrhu ukrasite zrnima grožđa.

TORTA OD JAGODA

PRIPREMITE: za tijesto: 20 dkg brašna, 1 prašak za pecivo, 1 omot vanilin-šećera, 2 jaja, 15 dkg šećera, 5 dkg maslaca, 1 dcl slatkog vrhnja; za nadjev: 6 bjelanjaka, 30 dkg šećera, malo soli, 20 dkg jagoda; 4 dcl slatkog vrhnja, 3 omota vanilin-šećera, nekoliko lijepih jagoda za ukras.

Tijesto ispecite dan ranije. Maslac za tijesto izvadite iz hladnjaka barem sat ranije da se otopi. Miješajte brašno sa maslacem i vanilin-šećerom. Posebno miješajte jaja sa šećerom, pa kad dobijete lijepu, pjenastu masu, dodajte razmiješan maslac s brašnom, a na kraju vrhnje s praškom za pecivo. Dobro sve promiješajte, pa dodajte tvrdi snijeg od bjelanjaka. Ispecite u dva dijela promjera 25 cm. Stavite na srednju vatru i ostavite tijesto da se hladi. Drugog dana u svakoj polovici izdubite udubinu (izvađeni dio tijesta možete iskoristiti za pripremanje neke kreme ili slično). Zatim pripremite nadjev: istucite snijeg s malo soli, stavite posudu iznad pare i tucite dalje dodavajući malo-pomalo šećer. Tucite tako dalje na pari dok ne dobijete čvrstu mješavinu. Kad se malo ohladi, operite jagode i veće narežite napola. U dubinu kolača stavite najprije sloj nadjeva, pa jagode i još jedan sloj nadjeva. Zatim poklopite jedan dio na drugi tako da nadjev dođe na nadjev. Prije posluživanja, istucite slatko vrhnje s vanilin-šećerom, premažite tortu i ukrasite jagodama.

TORTA OD JAGODA I ANANASA

PRIPREMITE: za tijesto: 4 jaja, 8 žlica šećera, 4 žlice škrobnog brašna, 1 žlicu brašna; nadjev: 4 dcl tučenog slatkog vrhnja, 1/2 žlice šećera s mirisom vanilije, 2 konzerve ananasa (komadića), 1 litru jagoda; maslac, mrvice.

Tucite žutanjke sa šećerom, dodajte par kapi vode. U pjenastu masu dodajte brašno, pa snijeg od bjelanjaka. Okrugli oblik dobro namažite maslacem i pospite mrvicama, ulijte tijesto i pecite otprilike pola sata. Ohlađen podijelite na dva lista. Svaki list pokrijte tučenim slatkim vrhnjem, ananasom i zašećerenim narezanim jagodama.

TORTA OD KESTENJA

PRIPREMITE: 12 žutanjaka, 3 cijela jaja, 21 dkg maslaca, 28 dkg šećera, 28 dkg kuhanog kestenja, 7 dkg lešnjaka, 4 dcl tučenog slatkog vrhnja.

Jaja i žutanjke tucite dok ne postanu pjenasti. Posebno izradite maslac i dodajte mu protisnuto kestenje i lješnjake. Zatim promiješajte obje mase. Pecite u dva ili tri lista, pa punite i izvana namažite tučenim slatkim vrhnjem.

VIJENAC S BRESKVAMA

PRIPREMITE: 10 dkg brašna, 5 dkg maslaca ili margarina, 3 jaja, malo soli, 2 dkg šećera; 1 staklenku kompota od bresaka, 4 dcl tučenog slatkog vrhnja; 10 dkg čokolade, 3-4 žličice jake crne kave, 1 žličicu ulja.

Pristavite 2 dcl vode u koju stavite šećer, sol i maslac. Kad provri maknite s vatre, dodajte sve brašno i jako miješajte. Vratite na slabu vatru i kuhajte. Neprekidno miješajte dok tijesto postane glatka kugla koja se lako odlijepljuje od stijenki lonca. Ostavite da se hladi, i dok je još mlako dodavajte jedno po jedno jaje i dobro miješajte. Na zamašteni lim žličicom stavljajte hrpice u krug da dobijete vijenac, pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 20-25 minuta. Stucite slatko vrhnje, otvorite staklenku s kompotom i breskve dobro ocijedite. Pečeno tijesto ostavite da se dokraja ohladi, onda ga pažljivo razrežite, napunite tučenim slatkim vrhnjem i stavite na pladanj. Rastopite čokoladu s kavom, pa kad se posve rastopi dodajte malo ulja i tom ocaklinom prelijte vijenac. Unutra poslažite breskve i odmah poslužite.

VIJENAC S MALINAMA

PRIPREMITE: 1/2 l kiselkastog bijelog vina, 15 dkg pšenične krupice, malo soli, 15 dkg šećera u prahu, 1 jaje, 3 bjelanjka, 25 dkg očišćenih malina (za

isti kolač mogu poslužiti borovice), 10 dkg šećera, 1 čašicu maraskina.

Razrijedite vino jednakom količinom vode i pristavite na vatru. Kad zavri, ulijte malo-pomalo krupicu i kuhajte na slaboj vatri 5-10 minuta (kao krupicu na mlijeku). Maknite s vatre, dodajte sol, šećer u prahu, te jaja i snijeg od bjelanjaka. Okrugli oblik (vijenac) dobro namažite maslacem i napunite gornjom mješavinom do tri četvrtine (jer će narasti). Kuhajte u pari 30-40 minuta. Ostavite da se ohladi. U međuvremenu operite maline, odaberite nekoliko ljepših za ukras, a ostale protisnite, dodajte šećer i maraskino. Izvrnite vijenac na okrugli pladanj, pa ga prelijte pireom od malina i ukrasite. Neka stoji jedan sat u hladnjaku prije posluživanja.

VOĆNI KOLAČ S MEDOM

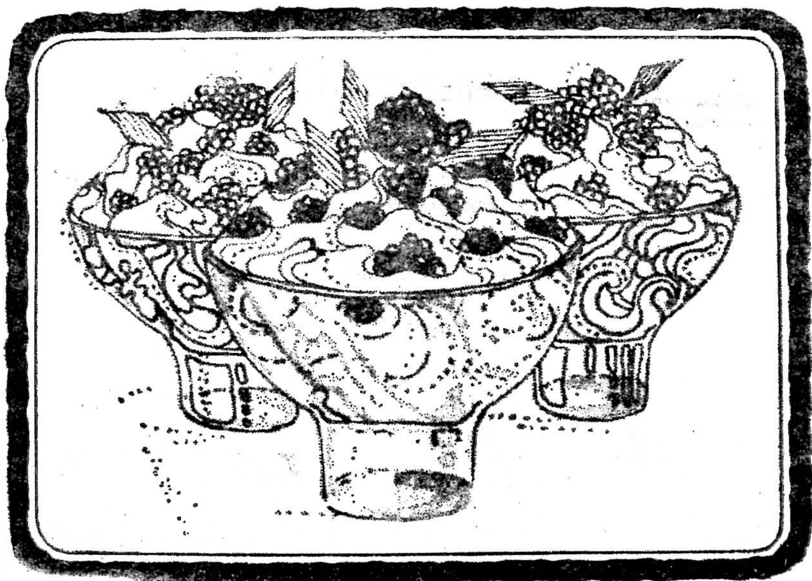
PRIPREMITE: 17 dkg maslaca, 6 jaja, 15 dkg šećera, 12 dkg suhih keksa, 14 dkg badema, 3/4 kg raznog voća, 1 dcl tekućeg meda, 5 dkg vanilin šećera.

Miješajte dobro maslac, šećer i žutanjke. Dodajte samljevene oguljene bademe, razmrvljene kekse i na kraju snijeg. Lim premažite maslacem i pospite brašnom. Stavite polovicu tijesta, prelijte ga polovicom meda i na to složite očišćeno i oprano voće (višnje, trešnje, i sl.) Prelijte ostatkom tijesta. Zatim zalijte preostalim dijelom meda i pecite 20-25 minuta. Prije posluživanja, pospite vanilin šećerom.

VOĆNI KOLAČ S REŠETKOM

PRIPREMITE: za tijesto: 1/4 kg brašna, 1/2 žličice soli, 1 žlicu vanilin-šećera, 15 dkg maslaca, jedan žutanjak; za nadjev: 1/2 kg jabuka, 1/4 kg kupina, 15 dkg šećera (ako su kupine kiselkaste, dodajte više), 1 bjelanjak, 1 žlicu šećera u prahu.

Pomiješajte brašno, šećer i sol, pa malo-pomalo dodavajte omekšani maslac. Miješajte vrhovima prstiju, dodajte žutanjak i toliko vode da biste dobili gipko tijesto. Načinite od tijesta loptu i ostavite da stoji na svježem mjestu najmanje jedan sat. Poslije toga odvojite jednu četvrtinu, a ostalo tijesto razvaljajte i njime pokrijte dno i stranice lima ili vatrostalne posude za kolač. Jabuke ogulite, očistite i narežite na sasvim tanke kriške. Očistite kupine za tijesto u posudi slažite redove jabuka i kupina, sve posipajući šećerom. Ostatak tijesta razvaljajte u sasvim tanke rezance i od njih načinite rešetku na kolaču. Cijelu površinu (a osobito rešetke) premažite bjelanjkom i pospite šećerom u prahu. Stavite u jako zagrijanu pećnicu i pecite na jakoj vatri 15 minuta, a zatim smanjite vatru i pecite još petnaestak minuta dok tijesto ne bude pečeno.



Kreme i slado- ledi

JAGODE U KREMI

PRIPREMITE: 1/2 kg jagoda, 15 dkg prhkih keksa, 2 žlice šerija, 2 žlice maraskina, 3 žutanjka, 8 dkg maslaca, 1/2 l mlijeka.

Izaberite nekoliko lijepih jagoda za ukras, ostale očistite i zgnječite. U posudu slažite red zdrobljenih keksa i red jagoda, svaki red poškropite pomiješanim likerima. Jaja pomiješajte sa šećerom, polako ulijte mlijeko pa skuhajte na pari u gustu kremu. Kad se ohladi dodajte ostatak pomiješanih likera i time prelijte redove keksa i jagoda. Stavite da se dobro ohladi i ukrasite jagodama.

KREMA OD BANANA

PRIPREMITE: 6 posve zrelih banna, 4 dkg šećera u prahu, sok od 1 naranče i malo limunova soka, 1/2 l mlijeka, 2 jaja, 15 dkg šećera, malo ruma, tučeno slatko vrhnje.

Četiri banane očistite i vilicom ih zgnječite te pomiješajte sa šećerom u prahu. Dodajte sok od naranče i limuna. Ostavite na hladnom mjestu. Žutanjke pomiješajte sa šećerom, dolijte mlijeko i skuhajte na vatri da se zgusne. Tada dodajte zgnječene banane i vrlo čvrst snijeg od bjelanjaka, a na kraju i preostale 2 banane narezane na ploškice. Stavite na hladno i ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

KREMA OD BRESAKA

PRIPREMITE: 1/2 kg bresaka, šećer (prema ukusu); 6 žutanjaka, 6 žlica šećera, 3/4 l mlijeka, 1 dcl slatkog vrhnja, po potrebi malo želatine ili škrobnog brašna.

Žutanjke miješajte sa šećerom u čvrstu masu. Skuhajte mlijeko i pomalo dolijevajte u masu, pa sve stavite natrag na vatru da provri, a onda odmah odstranite s vatre. U ohlađenu masu dodajte slatko vrhnje. Ako je krema rijetka, tada dodajte škrobnog brašna ili želatine. Breskve očistite i protisnite, dodajte im šećera i malo skuhajte. Tada složite red kreme, red voća i ostavite da se dobro ohladi u hladnjaku. Ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

KREMA OD KAJSIJA

PRIPREMITE: 1,5 kg kajsija, malo likera od vanilije, 1 limun, 5 dkg šećera, 1 dcl kondenziranog mlijeka, 1 žličica škrobnog brašna.

Skuhajte oprane i očišćene kajsije, protisnite ih pa u dobiveni pire dodajte liker od vanilije, limunov sok, šećer i mlijeko (provjerite je li dovoljno slatko). Škrobno brašno rastopite u soku u kojem su se kuhale marelice, umiješajte u kremu i prokuhajte je. Pustite neka se stvrdne.

KREMA OD KAVE

PRIPREMITE: 1 dcl jake crne kave (od 6 dkg kave), 3 žutanjka, 1 jaje, 1 dkg škrobnog brašna, 16 dkg šećera, 14 dkg maslaca, 4 dcl tučenog slatkog vrhnja, nekoliko zrna kave za ukras.

Na pari kuhajte kavu, žumanjce, jaje, škrobno brašno i šećer. Neprekidno tucite da dobijete glatku, gustu smjesu. Dok se hladi miješajte maslac, pa ga dodajte kremi, a na kraju još umiješajte oprezno i tučeno slatko vrhnje. Stavite u zdjelice koje odozgo ukrasite zrnima pržene kave.

KREMA OD KESTENJA

PRIPREMITE: 50 dkg skuhanih i protisnutih kestena, 25 dkg šećera, 6 dcl slatkog vrhnja, 10 dkg suhih grožđica, 4 žlice ruma; za preljev: 8 dkg čokolade, 2 dkg šećera, 8 dkg maslaca.

Grožđice močite 1 sat u rumu (ako su vrlo suhe, najprije ih stavite 1 sat u mlaku vodu, pa dobro ocijedite). Kestenje pomiješajte sa šećerom, a onda i s tučenim slatkim vrhnjem, tj. otprilike 3/4 mase. Stavite to u posudu. Za preljev šećer i čokoladu s malo vode dobro miješajte na vrlo slaboj vatri. Dok čokolada vri umiješajte maslac i još mlakim prelijte kremu. Kad se potpuno ohladi, ukrasite ostatkom tučenog slatkog vrhnja.

KREMA OD SIRA S RIBIZLIMA

PRIPREMITE: 30 dkg mekog kravljeg sira, 15 dkg slatkog vrhnja, šećera po ukusu; 1/2 kg ribizla, 10 dkg šećera, 3 žlice maraskina.

Sir i vrhnje tucite žlicom za snijeg da dobijete sasvim glatku pjenu. Razdijelite u 6 zdjelica i stavite u hladnjak da se dobro ohladi. Ribizle očistite s grozdića, dobro operite, pomiješajte sa šećerom i zalijte maraskinom. Stavite i njih u hladnjak. Prije posluživanja ukrasite kremu ribizlima.

KREMA OD SIROVOG VOĆA

PRIPREMITE: 1/4 kg sirova voća (u obzir dolazi meko voće: breskve, mekane kruške, maline, kupine i sl.), 6—8 šećera, 1/4 l vrhnja i 5 grama škrobnog brašna; slatko vrhnje, vanilin šećer.

Škrobno brašno umiješajte u vrhnje, pazeći da nema grudica. Prokuhajte i stavite da se rashladi. Voće očistite pa sameljite ili protisnite, pa također stavite da se rashladi u frižideru. Zatim obje mase promiješajte, stavite u zdjelu ili odmah u određeni broj zdjelica te metnite natrag u hladnjak da se ohladi. Slatko vrhnje tucite s vanilin-šećerom i njime ukrasite kremu prije posluživanja.

KREMA OD ŠUMSKIH JAGODA

PRIPREMITE: 2 dcl slatkog vrhnja, 5 dkg šećera u prahu, 1/2 l šumskih jagoda, 10 dkg šećera.

Jagode očistite i operite pa zgnječite vilicom (ostavite nekoliko najljepših za ukras). Pomiješajte ih s 10 dkg šećera. Posebno istucite slatko vrhnje sa šećerom u prahu, pa dodajte šumske jagode. Sve dobro promiješajte, stavite u zdjelicu, ukrasite jagodama. Možete poslužiti odmah ili staviti u hladnjak da se dobro ohladi

KUP OD KAVE

PRIPREMITE: 1/2 l sladoleda od vanilije, 1/4 l mlijeka, 1/4 l jake crne kave, 4 jaja, 20 dkg šećera malo tučenog slatkog vrhnja i mljevene (sirove) kave.

Miješajte žutanjak sa šećerom, pa dodavajte kipuće mlijeko pomiješano sa skuhanom kavom. To dodavajte malo-pomalo i neprekidno miješajte. Stavite zatim posudu na paru i kuhajte (neprekidno miješajući) da dobijete gustu kremu. Ostavite da se dobro ohladi. Zatim u staklene, visoke čaše stavljajte sladoled, kremu, a na vrh tučeno slatko vrhnje, koje pospite s malo samljevene kave.

KUP S BANANAMA

PRIPREMITE: 3—4 manje banane, 1 žlicu limunova soka, 4 žlice očišćenih zrna od grožđa, 4 žlice ruma, 1 l sladoleda od kave ili s okusom voća.

Banane očistite, narežite na kolutove i zalijte limunovim sokom. Grožđe zalijete zagrijanim rumom i ostavite da se moči. Kad se ohladi, u čašu stavljajte naizmjence red sladoleda, red voća.

KUP S BRESKVAMA

PRIPREMITE: 12 piškota, 2 žlice ruma, 1 omot sladoleda od vanilije, 3 breskve, malo malinovca, malo naribanih badema.

Piškote namočite u rum. Breskve očistite i nasjeckajte. U 6 čaša stavite na dno zgnječene piškote, zatim sladoled i breskve. Prelijte s malo malinovca i ukrasite naribanim bademima.

KUP S MALINAMA

PRIPREMITE: za sladoled: 4 žutanjka, 20 dkg šećera, 1 šipka vanilije, 1/2 l mlijeka; za kup: 8 žličica malinovca, 20 dkg malina, 1 limun.

Tucite žutanjke sa šećerom da dobijete glatku, pjenastu masu u koju dolijte toplo mlijeko u ko-

jem ste prokuhali šipku vanilije. Posudu s kremom stavite u veću. punu hladne vode i pristavite na vatru. Miješajte dok se voda zagrijava i kuhajte otprilike 12 minuta. Voda ne smije jako vreti. Od ohlađene kreme načinite sladoled. Sladoled možete kupiti već gotov, industrijski. Četiri čaše dobro rashladite, pa u svaku na dno stavite po 2 žličice malinovca, sladoled, pa očišćene maline oprane u vodi s limunom.

LEDENA KREMA

PRIPREMITE: 20 dkg čokolade za kuhanje, 8 dkg maslaca, 4 jaja, tučeno slatko vrhnje.

Razlomite čokoladu na male komadiće u zdjelu, dodajte žlicu hladne vode i stavite u toplu vodu da čokolada omekša. Miješajte; kad dobijete glatku mješavinu, dodajte žutanjak i rastopljen maslac. Dobro promiješajte i ostavite da se sasvim ohladi. Istucite čvrst snijeg i dodajte ga kremi. Neka stoji u hladnjaku najmanje dva sata. Poslužite kremu ukrašenu tučenim slatkim vrhnjem.

LEDENA KREMA OD CRNOG RIBIZA

PRIPREMITE: 15 dkg šećera, 1 žlicu limunova soka, 1,5 dcl soka i mesa od crnih ribizla, 1 bjelanjak, 1 žlicu šeribrendija.

Šećer rastopite u sasvim malo mlake vode, pa dodajte limunov sok. Oprane crne ribizle zgnječite pa protisnite da biste meso oslobodili od kožica i koštica. Dobivenu masu umiješajte u ranije pripremljeni sirup. Miješajte dugo, ali nemojte lupati (možete staviti u mikser). Kad dobijete gustu, glatku masu, dodajte čvrsti snijeg od bjelanjka i liker, pa stavite u najhladniji dio hladnjaka (frizer) da se smrzne.

LEDENI KUP S JAGODAMA

PRIPREMITE: 25 dkg jagoda, 13 dkg šećera, 2 dcl slatkog vrhnja, 1/2 čaše mlijeka, 2 dcl tučenog slatkog vrhnja (ili 2 dcl slatkog vrhnja koje istucite skupa sa žličicom šećera **u prahu), 1 bananu ili neki drugi ukras.**

Jagode očistite i protisnite u kašu. Šećer rastopite u mlijeku i prokuhajte. U hladno ulijte kašu od jagoda (ostavite malu količinu), pa slatko vrhnje. Dobro promiješajte i ostavite da se dobro ohladi u najhladnijem dijelu hladnjaka. Tučeno slatko vrhnje podijelite u dva dijela prije nego što poslužite kup: jedan dio obojite ostatkom kaše od jagoda. Onda u svaku čašu stavite mješavinu s jagodama na to obojeno slatko vrhnje i bananu narezanu na kolutiće, a na vrh stavite tučeno slatko vrhnje.

LIMUNOVA KREMA

PRIPREMITE: 12 dkg maslaca, 25 dkg šećera, 2 limuna, 3 jaja.

U veću posudu u kojoj vri voda stavite manju sa šećerom i maslacem. Miješajte dok se počne topiti. Posebno stucite jaja i dodajte u mješavinu, a nakon toga sok i naribanu koru oba limuna. Kuhajte dalje neprestano miješajući drvenom žlicom da se zgusne. Ta krema mora biti kiselkasta, a po volji možete smanjiti ili povećati količinu, ovisno o tome koji kolač ćete puniti.

LEDENI PUNJENI GREJP

PRIPREMITE: 1/2 l sladoleda od vanilije (gotovog: u protivnom ga načinite sami. Potrebno vam je: 2 žutanjka, 8 dkg šećera, vrlo malo soli, 1/4 mlijeka, 1 šipku vanilije, 2 dcl slatkog vrhnja), 15 dkg malina, 3 grejpa, 1 jabuku, 1 naranču, 1 limun, 1 dcl konjaka, 5 dkg šećera, nekoliko oraha, 1 bananu.

Grejpove razrežite po duljini, žličicom izvadite meso koje narežite na male komadiće. U to dodajte oguljenu i na kocke narezanu jabuku i naranču, na kolutove narezanu bananu i namočenu u limunov sok. Dodajte šećer, zalijte sve konjakom i stavite u hladnjak. Stavite da se hlade i kore od grejpa. Ako sami priređujete sladoled, skuhajte mlijeko s vanilijom i stavite ga da se hladi. Pomiješajte žutanjak sa šećerom i kad se dobro izradi, zalijte mlijekom, dodajte sol i kuhajte u pari (ne smije zakuhati!) dok se zgusne. Ostavite da se ohladi, u međuvremenu operite i protisnite maline (ili neko drugo voće), pa dobivenu kašu umiješajte u sladoled. Stavite da se jedan sat hladi u najhladnijem dijelu hladnjaka, zatim umiješajte tučeno slatko vrhnje i stavite da se još 3 sata hladi. Sat prije posluživanja, napunite kore od grejpa miješanim voćem, navrh stavite sladoled, ukrasite voćem i orasima. Neka stoji još sat u najhladnijem dijelu hladnjaka.

PJENA OD ČOKOLADE

PRIPREMITE: 23 dkg čokolade, 6 jaja, 6 žlica šećera u prahu, 2 vrhom pune žlice slatkog vrhnja.

Odijelite žutanjak od bjelanjka. Čokoladu rastrgajte na veće komade, stavite ih u posudu s debelim dnom i dodajte po prilici jednu žlicu vode. Stavite na slabu vatru (a još bolje u paru) da se čokolada polako topi. Neprekidno miješajte i kad se čokolada rastopi, maknite posudu s vatre i umiješajte jedan po jedan žutanjak, a zatim šećer u prahu. Neprekidno čvrsto miješajte, ostavite da se malo ohladi, a u međuvremenu istucite čvrst snijeg od bjelanjaka. U mješavinu čokolade i žutanj-

ka umiješajte najprije slatko vrhnje, a zatim snijeg od bjelanjka. U mješavinu čokolade i žutanjte miješati, nego samo koso okrećite gore — dolje da dobijete jednaku masu. Prespite u lijepu posudu, a kad se ohladi, stavite u hladnjak. Mora stajati najmanje 12 sati. Poslužite s finim kupovnim keksima.

PUNČ KREMA

PRIPREMITE: 3,5 dcl jakog ruskog čaja, 2 naranče, 2 limuna, 20 dkg šećera, 1 dcl ruma, 1 jaje, 1 žlicu škrobnog brašna, 10 dkg maslaca.

Jaje dobro promiješajte sa šećerom, dodajte sok od naranača i limunova, škrobno brašno i rum. Stavite malo dobro oprane limunove i narančine kore. Skuhajte u pari i smjesta izvadite kore. U još mlako dodajte dobro umiješani maslac i stavite u zdjelu ili u posudice. Poslužite hladno, a možete ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem.

SLADOLED OD LJEŠNJAKA

PRIPREMITE: 1 šalicu i četvrt šećera, 1/2 šalice vode, 2 žlice maslaca (otopljenog), 3 jaja, malo nasjeckane vanilije, 1/2 šalice očišćenih i nasjeckanih lješnjaka, 1 i pol šalicu slatkog vrhnja.

Skuhajte šećer s vodom. Dok je još malo dodajte maslac i miješajte drvenom žlicom. U posebnoj zdjeli tucite žutanjke i u njih ulijte mješavinu, pa dalje miješajte dok se sve dobro ohladi. Od bjelanjka istucite vrlo čvrsti snijeg i dodajte ga kremi. Dodajte lješnjake i vaniliju. Sve dobro promiješajte i stavite u najhladniji dio hladnjaka da se smrzne.

SLADOLED OD NARANAČA I JAGODA

PRIPREMITE: 2 naranče, 10 dkg šećera, 6 kocaka šećera, 6 žutanjaka, 2 dcl slatkog vrhnja, 4 žlice sirova mlijeka, 20 dkg mliječnog koncentrata (ili sami skuhajte mlijeko sa šećerom), 8 dkg ušećerene narančine korice, 1 žlicu maraskina, 4 banane, 30 dkg jagoda, malina ili nekog drugog voća — prema ukusu i sezoni.

Dobro oprane naranče natrljajte izvana kockama šećera dok posve upiju sok, a zatim iz jedne naranče istisnite sok. Slatko vrhnje i mlijeko stavite u frižider i kad se ohladi, pomiješajte ga i istucite. Ponovo stavite u najhladniji dio hladnjaka dok priređujete ostalo. Žutanjak pomiješajte sa šećerom, dodajte šećer s mirisom naranče, pa i to

stavite u hladnjak. Tada istucite koncentrirano mlijeko (mora biti vrlo hladno, gotovo smrznuto, inače se neće zgusnuti). Na kraju pomiješajte sve ssastojke, dodajte maraskino. Neka stoji 6 sati u najhladnijem dijelu hladnjaka. Na vrh stavite očišćeno i narezano voće s ušećerenim kockicama od naranača. Ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

SLADOLED S LIKEROM

PRIPREMITE: 3 jaja, vrlo malo soli, 20 dkg šećera, 1 dcl voćnog likera, 1/4 l slatkog vrhnja.

Miješajte žutanjak s 10 dkg šećera i likerom. Od bjelanjaka istucite vrlo čvrsti snijeg, kojem dodajte ostatak šećera. Čvrsto istucite slatko vrhnje i sva tri dijela oprezno pomiješajte skupa. Stavite da se smrzne.

SVEČANI KUP

PRIPREMITE: 1/2 l sladoleda od vanilije, breskve, jagode, džem od borovnica ili malina, ušećerene trešnje ili višnje, tučeno slatko vrhnje, grubo narezane bademe, limun i naranču, rum ili maraskino.

Na dno visokih, dobro rashlađenih čaša stavite zgnječene breskve i poškropite maraskinom — tako ćete poškropiti i svako drugo voće, kako dolazi redom. Onda stavite dio sladoleda, pa zgnječene jagode i opet sladoled, pa mješavinu slatkog vrhnja s ušećerenim trešnjama i džemom od malina i to samo malo promiješajte. Na vrh stavite tučeno slatko vrhnje, pospite grubo narezanim bademima, te po pola kriške limuna i naranče.

TUTTI-FRUTTI

PRIPREMITE: 1/4 l sladoleda od vanilije 1/4 voćnog sladoleda, 2 zrele breskve, 15 dkg malina, nekoliko jagoda, nekoliko zrna grožđa i drugo voće prema ukusu, 2 dcl slatkog vrhnja.

U staklenu posudu stavite najprije voćni sladoled, zatim očišćeno i ušećereno voće, pa sladoled od vanilije, opet voće, pa tučeno slatko vrhnje i na vrh opet voće.

ZAPALJENI SLADOLED

PRIPREMITE: biskvit od 3 jaja, 1/2 l sladoleda (po mogućnosti miješanog od vanilije i čokolade), 3 bjelanjka, 14 dkg šećera s vanilijom, čašicu jakog alkoholnog pića (npr. konjak ili votku).

Biskvit razrežite napola, jedan dio stavite ispod, a drugi iznad sladoleda. Istucite vrlo čvrst snijeg sa šećerom, i njime premažite sladoled sa svih strana. Stavite u najhladniji dio hladnjaka da se dobro smrzne. Kolač iznesite na sto, prelijte alkoholom i zapalite pred gostima. Tako će se snijeg zapeći, a sladoled će izazvati malu senzaciju!



Pića

APERITIV OD GROŽĐA I VERMUTA

PRIPREMITE: 3 dcl bijelog vermuta, 1 dcl soka od grožđa (istisnite sami da bude svježe), 1/2 dcl džina, limunov sok, po želji šećer.

Sve sastojke stavite da se dobro rashlade, pa ih pomiješajte. Po želji možete dodati i malo leda. U svaku čašu stavite za ukras lijepo zrno grožđa.

BOLA OD JABUKA

PRIPREMITE: 1/2 kg kiselih jabuka, šećera prema ukusu, 1 bocu crnog i 1/2 boce bijelog (dalmatinskog) vina, 1 bocu kirša.

Jabuke ogulite i nasjeckajte sitno (ili naribajte). Alkoholna pića moraju biti dobro rashlađena. Jabuke pomiješajte sa šećerom i stavite također u hladnjak. Kad se sve jako ohladi pomiješajte i ostavite da stoji nekoliko sati prije posluživanja.

ČAJ S VOĆEM

PRIPREMITE: 1 litru jakog čaja, 1/4 l ribiza, 6 krišaka naranče, 6 krišaka limuna, šećera po ukusu.

Skuhajte i rashladite čaj sa šećerom. Ribizle operite, a naranče i limune grubo narežite. U visoke čaše stavite do polovice kockice leda, dodajte voće pa prelijte čajem. Poslužite odmah.

FRAPE OD BANANA

PRIPREMITE: 1 malu čašicu sladoleda od vanilije, 1 bananu, 1 čašicu maraskina, malo čokolade u zrnu ili grubo naribane, 1/2 l mlijeka.

U mikser stavite sladoled, rashlađeno mlijeko, liker, očišćenu i sitno narezanu bananu. Miješajte 1—2 minute, razlijte u čaše i odozgo pospite čokoladom.

FRAPE OD VIŠANJA

PRIPREMITE: 5 dkg očišćenih višanja, 2 dcl mlijeka, 2 žlice usitnjena leda, 2 žlice šećera i čašicu ruma.

U mikser stavite sve sastojke i miješajte 2—3 minute, tj. dok se višnje posve usitne. Poslužite odmah.

GROG S KAVOM

PRIPREMITE: 1/2 l jake kave, 5 dkg maslaca, malo samljevenog cimeta, 3 karanfilčića, 6 velikih žlica ruma, 2 dcl slatkog vrhnja, 1 naranču i 1 limun.

Skuhajte vrlo dobru kavu i ostavite je nad parom da vre do trenutka posluženja — to je uvjet za uspjeh. Maslac dobro umiješajte sa začinima (karanfiliće isto zdrobite). Sat prije pripremite određeni broj šalica, u svaku stavite komadić limunove i narančine kore, i to prelijte žlicom ruma. Pokrijte i ostavite da se rum pomiješa s mirisom naranče i limuna. Istucite slatko vrhnje. Na poslužavnik stavite šalice, kipuću kavu, maslac, vrhnje, svako posebno, jer ćete na samom stolu dovršiti piće. Najprije svakog zapitajte koliko šećera želi, pa zašećerite kavu. U svaku šalicu tada dodajte žličicu razmućenog maslaca, prelijte kipućom kavom i na kraju dodajte tučeno slatko vrhnje.

IRSKA KAVA

PRIPREMITE: (za 6 osoba): 6 šalica jake crne kave, 6 žlica viskija, 6 žlica slatkog vrhnja.

Skuhajte jaku i slatku kavu, dodajte viski i promiješajte. Istucite slatko vrhnje i oprezno ga stavite na kavu da se odmah otopi.

KAMILICA SA ZAČINIMA

PRIPREMITE: (za 6 šalica): malo kamilice, malo kore od jabuka, prosušene u pećnici, malo limunove kore, cimet.

Pomiješajte cvijet kamilice sa sušenim korama od jabuke, dodajte limunove kore i cimet i zalijte kipućom vodom. Poklopite i ostavite da neko vrijeme stoji, ali pazite da se ne ohladi.

»KOKTEL« OD JAGODA

PRIPREMITE: 1/2 kg jagoda, 15 dkg šećera u prahu, 3/4 l mlijeka, 2 dcl slatkog vrhnja, šipku vanilije.

U mlijeku skuhajte vaniliju, stavite da se ohladi, pa dodajte slatko vrhnje. Oprane i očišćene jagode zgnječite i pomiješajte sa šećerom u gusti pire. Umiješajte mlijeko, pa stavite mješavinu u hladnjak. Unaprijed odvojite nekoliko manjih ali lijepih jagoda kojima ćete ukrasiti pojedine čaše.

KUHANO CRNO VINO

PRIPREMITE: 3/4 l crnog vina (ružice), 1 šipku cimeta, 6 klinčaca, 15 dkg šećera; naranče, jabuke, limunov sok i šećer.

U lonac stavite vino, jednaku količinu vode, cimet, klinčaca i 15 dkg šećera. Čim provri maknite lonac s vatre, pokrijte i ostavite tako pet minuta. Izvadite začine i poslužite u vrču ili čašama. Čaše ukrasite kriškama naranče ili u vino dodajte kockice jabuka. Poslužite posebno šećer za one koji vole slađe vino, a unaprijed iscijeđeni limunov sok za one koji vole kiselkasto.

LEDENA KAVA

PRIPREMITE: 3/4 l vode, 1/4 l sladoleda od vanilije, 1/4 l slatkog vrhnja, 4 dkg kave.

Skuhajte kavu, ostavite da se talog slegne, ocijedite i stavite u najhladniji dio hladnjaka da se dobro ohladi. U svaku šalicu stavite do 2/3 kave, gore sladoled i tučeno slatko vrhnje.

MLIJEKO S JAJIMA

PRIPREMITE: 1/2 l mlijeka, 3 žutanjka, 5 dkg vanilijeva šećera, štapić vanilije.

Mlijeko s vanilijom stavite na vatru da provri. U međuvremenu miješajte žutanjke sa šećerom dok dobijete posve glatku i gustu smjesu. Malo-pomalo dolijevajte kipuće mlijeko. Po želji možete dodati žlicu konjaka ili ruma.

NAPITAK OD ANISA

PRIPREMITE: 6—8 zrnca anisa (nesamljevenog, ako je samljeven, tada odredite količinu prema ukusu), 1/2 štapića kore od cimeta, 1 štapić vanilije, 6 šalica vode, šećer prema ukusu.

Stavite koru cimeta i vaniliju da 15 minuta kuhaju u vodi, pa kipućim prelijte anis. Zašećerite.

NAPITAK OD MLIJEKA I MALINA

PRIPREMITE: 20 dkg malina, 1 i 1/2 l mlijeka, 5 dkg šećera u prahu, 2 dcl tučenog slatkog vrhnja.

U mikseru promiješajte prokuhano i ohlađeno mlijeko s očišćenim i opranim malinama. Dodajte i šećer. Tekućina mora biti posve jednolična, zatim je nalijte u čaše i ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

NAPITAK OD VIŠANJA SA ŠERIJEM

PRIPREMITE: 1/2 l soka od višanja (istisnite ih sami da sok bude potpuno svjež), 1 limun, 20 dkg šećera, 1 dcl šeribrendija.

Pripremite sok od višanja. Šećer rastopite u 1 l vode i prokuhajte da dobijete sirup. Pomiješajte sa sokom od višanja i limuna. Dodajte šeribrendi. Stavite da se dobro ohladi. Prije posluživanja na svaku čašu za ukras stavite 2 lijepe višnje sa sraščenim peteljkama.

PIĆE OD MIJEŠANOG VOĆA

PRIPREMITE: 2 marelice, 2 breskve, 2 banane, 2 žlice očišćenih ribizla, 1/2 l mlijeka, 10 dkg šećera.

Voće očistite, operite i izvadite im koštice, pa breskve i marelice sitno narežite. Ogulite i sitno narežite bananu. Ostavite za ukras nekoliko grozdića ribizla, ostale vilicom skinite s peteljki. U mikser stavite sve voće, šećer i mlijeko, pa miješajte 2—3 minute. Ako je gusto, možete razrijediti s malo soda-vode. Razlijte u čaše i ukrasite ribizom.

POHORSKA KAVA

PRIPREMITE: (za 6 osoba): 6 žlica jake crne kave, 6 žličica konjaka, 2 dcl slatkog vrhnja, 2 žlice vanilin šećera, malo ribane čokolade.

Skuhajte jaku kavu. Slatko vrhnje istucite s vanilin šećerom. Kavu ulijte u šalice, u svaku dodajte žličicu konjaka, na vrh stavite dio tučenog slatkog vrhnja koje pospite ribanom čokoladom.

PUNČ OD CRNOG VINA

PRIPREMITE: 1 l crnog vina, 1 dcl rakije, 1 dcl konjaka, 1 litru jakog ruskog čaja, 1/4 kg šećera, cimet, 1 šipku vanilije, 4 limuna, 4 naranče; nekoliko narezaka naranče, karanfilići.

Pomiješajte vino i čaj, dodajte začine i šećer. Stavite kuhati, pa dodajte na kolutove narezane naranče, i malo limunove korice. Neka neko vrijeme vri, uklonite s vatre pa procijedite, zatim dodajte limunov sok, rakiju i konjak. Poslužite vrlo vruće, a na vrh stavite kolutove naranče u koje pozabadajte karanfiliće

PUNČ OD MANDARINA

PRIPREMITE: 1 litru bijelog vina, 6—7 mandarina, 1/2 l sirupa od naranče, 4 žlice šećera, 2 limuna, žlicu cimeta, 8 zrna klinčaca, 1/4 litre likera od mandarine ili naranče; nekoliko mandarina, 10 dkg šećera, 1 dcl jakog ruma ili konjaka.

Zagrijte vino, sok od mandarina, sok od naranče i liker, dodajte šećer, te začine zamotane u komadić gaze. Dodajte na kocke narezani limun. Ostavite da stoji nekoliko sati (može preko noći). Prije posluživanja opet zagrijte, izvadite začine i komade limuna. Uz to poslužite zapaljene mandarine: izvadite im meso i nasjeckano dodajte u punč, ali pazite da kore ostanu neoštećene. Ukrasno narežite rubove. Dobro ih zagrijte. Zagrijte posebno šećer i polovicu količine ruma. To stavite u zagrijane mandarinke, zalijte zagrijanim ostatkom ruma i na stolu, pred gostima zapalite. Jednu takvu mandarinku stavite usred punča da pliva.

PUNČ S JAJIMA

PRIPREMITE: 1/2 l laganog bijelog vina, 1/2 l ruma, 3/4 kg šećera s vanilijom, 2 naranče, 2 limuna, 14 jaja.

Šest cijelih jaja i 8 žutanjaka dobro promiješajte sa šećerom. Kad se glatka, pjenasta masa umuti, dodajte vino, rum, sok od naranča i limuna te naribanu koricu od jedne naranče (prethodno je dobro i pažljivo operite). Dodajte i 7 dcl vode. Kuhajte na pari, neprekidno lupajući šibom za snijeg. Upozoravamo vas da lonac mora biti dosta velik, jer punč pri kuhanju »raste«. Kada se smjesa dovoljno zgusne, uklonite je s vatre i tucite još šest minuta. Punč poslužite topao!

PUNČ S VISKIJEM

PRIPREMITE: 6 žličica limunovog soka, 4 pune žličice šećera u prahu, 6 čašica ruma, 6 dcl viskija, nekoliko ploški ananasa i kriški naranče.

U dno posude za punč stavite voće, pospite ga šećerom i prelijte limunovim sokom. Dobro zagrijte mješavinu ruma i viskija i njome prelijte voće. Prije služenja zapalite.

SODA S BRESKVAMA

PRIPREMITE: (za litru napitka) 4 sasvim zrele breskve, 25 dkg šećera, 6 žlica maraskina, malo ruma ili kirša, sode po ukusu.

Breskve sameljite i protisnite. Ostavite nekoliko ljepših komada za ukras. Šećer prokuhajte u 1 dcl vode kojoj ste dodali srž koštica od breskve. Time prelijte breskve i ostavite da stoje tri sata na hladnom. Tada izvadite koštice, protisnite i dodajte alkoholno piće. U rashlađene čaše stavite komadiće leda, komade bresaka, pa prelijte dobivenim sirupom i dodajte sode po ukusu.

SANGRIA

PRIPREMITE: 2 breskve, 2 marelice, 6 većih jagoda, 1/2 male dinje, 4 žlice šećera, malo naribanog muškatnog oraščića, 2 karanfilića, čašu džina, 2 l crnog vina, a po želji možete razblažiti mineralnom vodom.

Dan uoči narežite voće na sitne kockice, stavite u veliku djelu, pospite šećerom, naribanim oraščićem i zgnječenim karanfilićima. Nakon pola sata prelijte vinom i džinom. Neka tako stoji preko noći u hladnjaku ili na hladnom mjestu. Prije posluživanja dodajte dosta leda u kockicama i po želji mineralne vode. Voće mijenjajte prema godišnjem dobu.

SOK OD JABUKA S LIMUNOM

PRIPREMITE: 1 l jabučnog soka, 1 šalicu limunova soka, 1 l mineralne vode, šećera po ukusu. Sve rashlađeno!

Pomiješajte sok od jabuka i limuna, zašećerite prema ukusu. Dodajte mineralnu vodu. Unaprijed priredite široke čaše i u njih stavite nekoliko kolutova limuna pa ih prelijte sokom.

SOK OD MARELICA

PRIPREMITE: 1/2 kg marelica, 1 grejp, 1/2 l mineralne vode.

Marelice stavite načas u toplu vodu pa ćete ih lakše oguliti. Zatim izvadite koštice i meso sameljite. Dodajte sok od grepja, po želji malo šećera i stavite u hladnjak da se dobro ohladi. U svaku čašu stavite nekoliko kockica leda, dodajte sok i dopunite čašu do vrha mineralnom vodom.

SOK OD TREŠANJA

PRIPREMITE: 1 kg trešanja, 15 dkg šećera u prahu, 1 naranču.

Očistite trešnje, sameljite ih, dodajte šećer i stavite na vrlo jaku vatru. Čim provri, uklonite s vatre. Rashlađeno procijedite pa dodajte narančin sok. Poslužite vrlo hladno.

VITAMINSKI NAPITAK

PRIPREMITE: (za 1 čašu) 1/2 dcl svježe istisnutog soka od naranče, istu količinu svježe istisn[illegible] soka od mrkve i jabuke. Po želji dodajte koju kap nekog alkoholnog pića i kockice leda.

Pomiješajte sve sastojke i smjesta poslužite.

ZAPALJENI ČAJ

PRIPREMITE: 3/4 l vrlo jakog čaja, 2 čaše ruma, 20 dkg šećera, 1 limun.

Limunovu koru (dobro opranu) narežite na rezance i stavite u veću staklenu zdjelu (npr. za salatu, ali svakako stavite metalnu žlicu dok ulijevate vruću tekućinu da posuda ne pukne). Dodajte limunov sok, šećer i čaj koji tek što ne zakuha. Zagrijte rum i polako ga dolijte, tako da ostane na

Sadržaj

NEOPHODNI PRIRUČNICI

U SVAKOM DOMU

NAJDRAŽA RAZONODA